

MOVING TROLLEYS

HISTORY

1946

EN_ Deagostini Inox was founded in 1946 in Quarna Sotto by Umberto Deagostini. Initially known as “IDEA”, it was dedicated to the production of tips made in ferrous materials in order to keep clogs and shoes intact. With the advent of the tin plate, the company began to produce the first graters with a wooden handle, until becoming, in the mid-50s, one of the first Italian manufacturers of household items intended for homes, wedding lists, bars and hotels.

IT_ La Deagostini Inox fu fondata nel 1946 a Quarna Sotto da Umberto Deagostini. Inizialmente nota con il nome “IDEA”, era dedita alla produzione di puntali in materiali ferrosi al fine di mantenere intatti zoccoli e scarpe. Con l’avvento della banda stagnata iniziò a produrre le prime grattugie con manico in legno, fino a diventare, nella metà degli anni ’50, una tra le prime manifatture italiane di articoli per la casa destinati ad abitazioni, liste nozze, bar ed alberghi.

1958

EN_ In 1958 Umberto’s son, Sandro, joined his father in running the family business. The increased production made it indispensable to inaugurate a second plant in Omegna, on the Lake of Orta and in the 80s, thanks to the economic growth, it was necessary to move to a bigger facility that could accommodate workers and machinery. The 90s marked the beginning of the production of equipments aimed at fitting out buffet for breakfast. Among the first companies to provide these tools, Deagostini took part in the creation of the buffet breakfast service, which was then consolidated especially at international luxury facilities.

IT_ Nel 1958 il figlio di Umberto, Sandro, si unì al padre nella conduzione dell’azienda di famiglia. L’incremento produttivo rese indispensabile l’inaugurazione di un secondo stabilimento ad Omegna, sul lago d’Orta e negli anni ’80, grazie alla crescita economica, si rese necessario il trasferimento in una struttura più grande che potesse accogliere operai e macchinari. Gli anni ’90 segnarono l’inizio della produzione di attrezzature rivolte all’allestimento del buffet per la prima colazione. Tra le prime aziende a fornire questi strumenti, la Deagostini partecipò alla nascita del servizio di prima colazione a buffet, allora consolidato soprattutto presso strutture di lusso internazionali.

2005

EN_ In 2005 the company started the production of Live Cooking Stations, which became today a substantial component of the company’s mission. In 2009 Andrea, son of Sandro, joined the company management thus bringing Deagostini to its third generation, that combined with the link between design culture and quality of materials, enhances the “Made in Italy” in a universal dimension. Nowadays, the company counts collaborations with prestigious international facilities.

IT_ Nel 2005 la compagnia intraprese il percorso della produzione di Live Cooking Stations, divenute oggi componente sostanziale della mission aziendale. Nel 2009 Andrea, figlio di Sandro, si unì alla direzione dell’azienda portando così la Deagostini alla sua terza generazione, che unita al legame tra cultura del progetto e qualità dei materiali, esalta il “Made in Italy” in una dimensione universale. Ad oggi, l’azienda annovera collaborazioni con prestigiose strutture a livello internazionale.



Umberto Deagostini

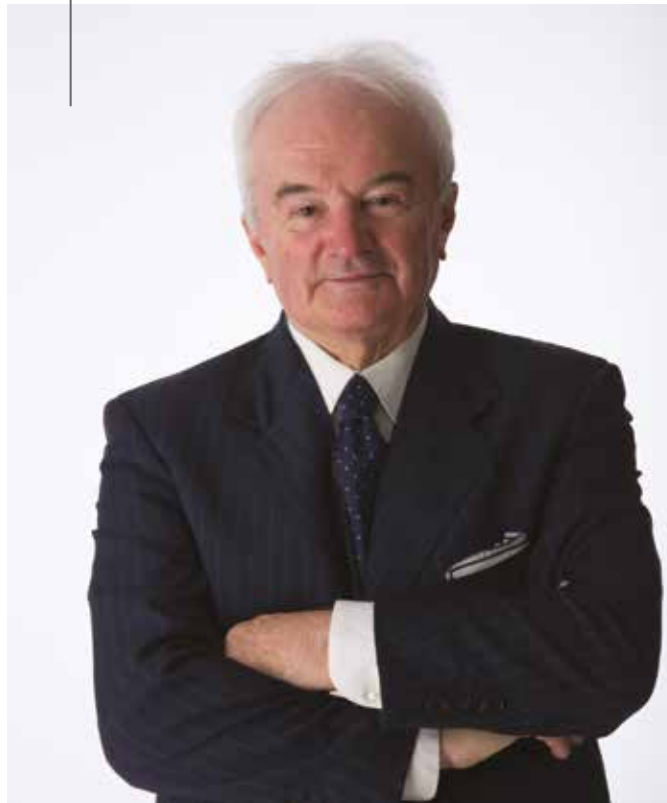
Umberto succeeded in transforming a post-war artisan reality into one of the first Italian manufacturers of household goods.

Umberto riuscì a trasformare una realtà artigianale post-guerra in una delle prime imprese italiane produttrici di casalinghi.

Sandro brought the company into the international reality making it, even today, a reference name in the hotel industry.

Sandro portò l'azienda nella realtà internazionale rendendola, ancora oggi, un nome di riferimento per il settore alberghiero.

Sandro Deagostini



Andrea Deagostini

Andrea, passionate about design and technology, has brought the company into the modern world with energy, passion and inventiveness.

Andrea, appassionato di design e tecnologia, ha portato l'azienda nel mondo moderno con energia, passione ed inventiva.

MISSION

Functionality, technology and design have always represented Deagostini Inox company's mission.

Funzionalità, tecnologia e design rappresentano da sempre la mission aziendale della Deagostini Inox.





FUNCTIONALITY

EN_ Functionality represents the necessary condition of Deagostini products. The relationship between efficiency and form, intended as aesthetics, represents an added value that gives products beauty and appeal where form is never at the expense of function, but it rather elevates its prestige.

IT_ La funzionalità rappresenta la condizione necessaria dei prodotti Deagostini. Il rapporto tra efficienza e forma, intesa come armonia, rappresenta un valore aggiunto che conferisce ai prodotti alto valore estetico ed attrattivo dove la forma non è mai a discapito della funzione, ma anzi ne eleva il prestigio.



DESIGN

EN_ The diversified range of products, designed according to international standards of style, is the result of high-design choices, forerunner of new requirements and changes in contemporary living, thus giving a unique style.

IT_ La gamma diversificata di prodotti, disegnati su impronte stilistiche internazionali, è il frutto di scelte di alto design che permettono di anticipare le nuove esigenze e i cambiamenti stilistici contemporanei, conferendo così uno stile inconfondibile.

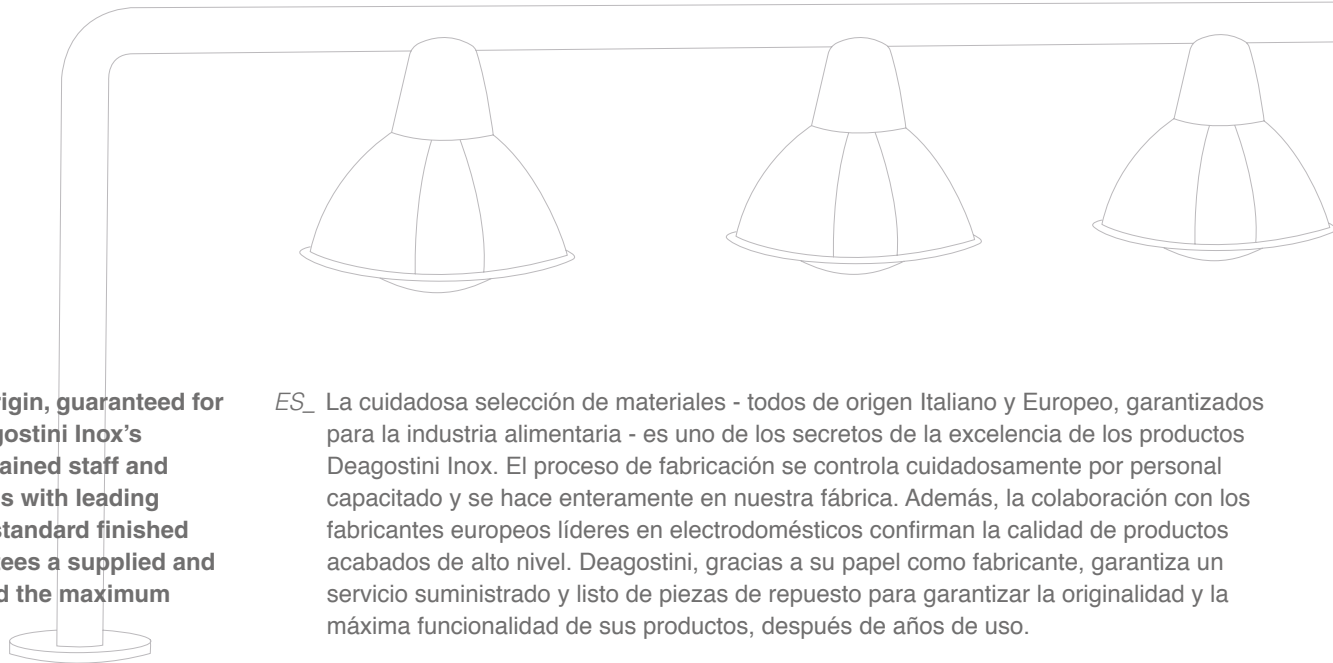


TECHNOLOGY

EN_ The proximity of raw materials and local knowledge guarantee traditional languages revisited in a contemporary way, where technology always remains at the service of the design criteria. Traditional materials, such as wood and steel, blend with technology, creating beautiful environments to live, practical and durable.

IT_ La vicinanza delle materie prime e le competenze locali garantiscono linguaggi della tradizione rivisitati in chiave contemporanea, dove la tecnologia rimane sempre al servizio dei criteri di progettazione. I materiali tradizionali, come il legno e l'acciaio, si fondono alla tecnologia creando ambienti belli da vivere, pratici e duraturi.

MATERIALS



EN_ An accurate selection of materials - all of Italian and European origin, guaranteed for the food industry - is one of the secrets of the excellence of Deagostini Inox's products. The manufacturing process is carefully controlled by trained staff and is entirely conducted in our factory. In addition, our collaborations with leading European producers of appliances confirm the quality of a high standard finished product. Deagostini, thanks to its role as a manufacturer, guarantees a supplied and ready service of spare parts, in order to ensure the originality and the maximum functionality of its products, even after years of use.

IT_ La scelta accurata dei materiali - tutti di origine Italiana ed Europea, garantiti per il settore alimentare - è uno dei segreti dell'eccellenza dei prodotti Deagostini Inox. Il processo produttivo è seguito scrupolosamente da personale preparato e viene interamente effettuato nei nostri stabilimenti. Inoltre, le collaborazioni con rinomati produttori europei nel settore degli elettrodomestici confermano la qualità di prodotti finiti di alto livello. La Deagostini, grazie al proprio ruolo di fabbricante, garantisce un fornito e pronto servizio di parti di ricambio, al fine di assicurare l'originalità e la massima funzionalità dei propri prodotti, anche dopo anni d'utilizzo.

ES_ La cuidadosa selección de materiales - todos de origen Italiano y Europeo, garantizados para la industria alimentaria - es uno de los secretos de la excelencia de los productos Deagostini Inox. El proceso de fabricación se controla cuidadosamente por personal capacitado y se hace enteramente en nuestra fábrica. Además, la colaboración con los fabricantes europeos líderes en electrodomésticos confirman la calidad de productos acabados de alto nivel. Deagostini, gracias a su papel como fabricante, garantiza un servicio suministrado y listo de piezas de repuesto para garantizar la originalidad y la máxima funcionalidad de sus productos, después de años de uso.

FR_ La sélection rigoureuse des matériaux - tous d'origine Italienne et Européenne, garantis pour l'industrie alimentaire - est l'un des secrets de l'excellence des produits Deagostini Inox. Le processus de fabrication est suivi scrupuleusement par du personnel formé et il est entièrement réalisé dans nos usines. Aussi, nos collaborations avec des producteurs européens renommés dans le secteur des appareils électroménagers confirment la qualité des produits finis de haut niveau. Deagostini grâce à son rôle de fabricant, garantit un service fourni et prêt de pièces de rechange, afin de garantir l'originalité et la fonctionnalité maximale de ses produits, même après des années d'utilisation.





STAINLESS STEEL 18/10-AISI 304 BRUSHED

IT_ Acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 - Satinato
ES_ Acero inoxidable 18/10-AISI 304 - Satinado
FR_ Acier inoxydable 18/10-AISI 304 - Satiné

EN_ Rigorous in its harmonic shapes, for a linear and functional aesthetic. In addition to its design strength, its resistance makes it a valuable, long lasting and reliable material. 100% recyclable, no maintenance, corrosion resistance and mechanical features are some of the connotations that make it an essential material.

IT_ Rigoroso nelle sue forme armoniche, per un'estetica lineare e funzionale. Oltre alla sua forza progettuale, la sua resistenza lo rende un prodotto valido, duraturo e affidabile. 100% riciclabile, assenza di manutenzione, resistenza alla corrosione e caratteristiche meccaniche di rilievo sono alcune delle connotazioni che lo rendono un prodotto imprescindibile.

ES_ Riguroso en sus formas armoniosas, para una estética lineal y funcional. Además de su fuerza de diseño, su resistencia lo convierte en un producto válido, duradero y confiable. 100% reciclable, sin mantenimiento, resistencia a la corrosión y características mecánicas significativas son algunas de las connotaciones que lo convierten en un producto esencial.

FR_ Rigoureux dans ses formes harmonieuses, pour une esthétique linéaire et fonctionnelle. Sa résistance en fait un produit valide, durable et fiable. 100% recyclable, pas d'entretien, résistance à la corrosion et caractéristiques mécaniques sont des connotations qui en font un produit essentiel.



STAINLESS STEEL 18/10-AISI 304 MIRROR FINISH

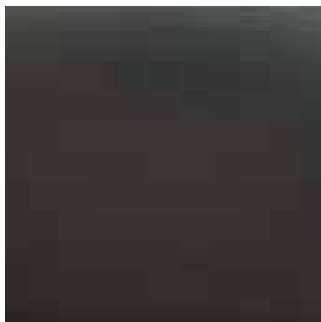
IT_ Acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 - Lucidato a specchio
ES_ Acero inoxidable 18/10-AISI 304 - Acabado espejo
FR_ Acier inoxydable 18/10-AISI 304 - Poli miroir

EN_ 100% recyclable, long lasting and with mechanical features that ensure lack of maintenance, corrosion resistance and sustainability. Bright finishes make details accurate and distinctive.

IT_ 100% riciclabile, duraturo e con caratteristiche meccaniche di rilievo che garantiscono assenza di manutenzione, resistenza alla corrosione e durezza. Le finiture brillanti rendono i dettagli accurati e distintivi.

ES_ 100% reciclable, duradero y con características mecánicas de alivio que aseguran el mantenimiento, la resistencia a la corrosión y la durabilidad. Los brillantes acabados hacen que los detalles sean precisos y distintivos.

FR_ 100% recyclable, durable et avec des caractéristiques mécaniques de relief qui assurent aucun entretien, résistance à la corrosion et durabilité. Les finitions brillantes rendent les détails précis et distinctifs.



WOOD

WALNUT NATURAL COLOR / BLACK COLOR

IT_ Legno – Tinta noce naturale/Tinta nera

ES_ Madera – Color natural de nogal/Color negro

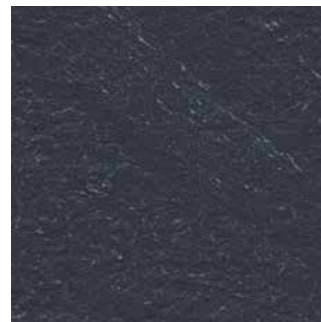
FR_ Bois – Couleur noyer nature/Couleur noir

EN_ Warm and cozy, it creates a sophisticated game of references between the past and the present, tradition and innovation. Marked by high value and natural finishes. Strong, compact, long lasting and easy to clean. It is the distinctive feature of every project.

IT_ Caldo e accogliente, crea un sofisticato gioco di rimandi tra passato e presente, tradizione ed innovazione. Di grande pregio e dalle finiture naturali. Robusto, compatto, longevo e di facile pulizia. Rappresenta un segno distintivo ed estremamente caratterizzante di ogni progetto.

ES_ Cálido y acogedor, crea un sofisticado juego de referencias entre el pasado y el presente, la tradición y la innovación. De gran valor y acabados naturales. Robusto, compacto, duradero y fácil de limpiar. Representa un signo distintivo y extremadamente característico de cada proyecto.

FR_ Chaleureux et accueillant, crée un jeu sophistiqué de références entre passé et présent, tradition et innovation. De grand valeur et avec finitions naturelles. Robuste, compact, durable et facile à nettoyer. Il représente un signe fort et caractéristique de chaque projet.



HIGH PRESSURE LAMINATE LAYERED

IT_ Laminato ad alta pressione – Multistrato

ES_ Laminado de alta presión – Multicapas

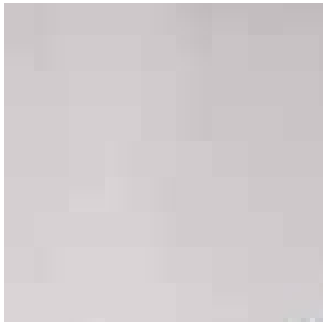
FR_ Stratifié haute pression – Multicouche

EN_ Revolution and innovation in an excellent material thanks to its functional and aesthetic potentialities. Anti-scratch, waterproof, resistant to oils, steam and water. Unalterable up to 60°, anti bacterial and long lasting.

IT_ Rivoluzione ed innovazione in un materiale eccellente per le sue potenzialità funzionali ed estetiche. Anti-graffio, impermeabile, resiste ad oli, vapore ed acqua. Inalterabile fino a 60°, anti batterico e duraturo.

ES_ Revolución e innovación en un material excelente por sus potencialidades funcionales y estéticas. Anti-rasguños, impermeable, resistente a aceites, vapor y agua. Inalterable hasta 60°, antibacteriano y de larga duración.

FR_ Révolution et innovation dans un excellent matériau pour ses potentialités fonctionnelles et esthétiques. Anti-rayures, imperméable, résistant aux huiles, à la vapeur et à l'eau. Inaltérable jusqu'à 60°, anti bactérien et durable.



POLYCARBONATE

IT_ Policarbonato

ES_ Policarbonato

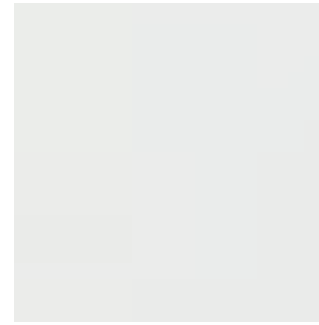
FR_ Polycarbonate

EN_ Extremely versatile, excellent for the creation of functional and aesthetically pleasing long lasting products. Recyclability, resistance, heat and shape stability make it one of the most required thermoplastic materials for new applications.

IT_ Estremamente versatile, eccellente per la creazione di prodotti funzionali ed esteticamente piacevoli, nonché durevole nel tempo. Riciclabilità, resistenza, stabilità termica e dimensionale lo rendono uno dei materiali termoplastici maggiormente richiesti per le nuove applicazioni.

ES_ Extremadamente versátil, excelente para la creación de productos funcionales, estéticamente agradables y duradero. Reciclabilidad, resistencia, estabilidad térmica y dimensional lo convierten en uno de los materiales termoplásticos más populares para las nuevas aplicaciones.

FR_ Polyvalent, excellent pour la création des produits fonctionnels et esthétiques, durable. Recyclabilité, résistance, stabilité thermique et dimensionnelle en font un des produits thermoplastiques les plus populaire pour les nouvelles applications.



TEMPERED GLASS

IT_ Vetro temperato

ES_ Vidrio templado

FR_ Verre trempé

EN_ Pure and shiny, healthy and eco-friendly. Easy to clean and abrasion resistant. The charm of this precious material lies in its ability to show and separate, to contain and reveal at the same time.

IT_ Puro e luminoso, sano ed ecosostenibile. Di facile pulizia e resistente alle abrasioni. Il fascino di questo prezioso minerale risiede nella sua capacità di mostrare e separare, di contenere e rivelare allo stesso tempo.

ES_ Puro y brillante, saludable y eco-sostenible. Fácil de limpiar y resistente a la abrasión. El encanto de este mineral precioso reside en su capacidad de mostrar y separar, de contener y revelar al mismo tiempo.

FR_ Pur et lumineux, sain et écodurable. Facile à nettoyer et résistant à l'abrasion. Le charme de ce précieux matériel est la capacité à montrer et séparer, à contenir et à révéler en même temps.

LOCATION

EN_ Our company is located in Omegna (VB), 50 Km from Switzerland and 100 Km from Milan.

IT_ La nostra azienda si trova ad Omegna (VB), a 50 Km dalla Svizzera e a 100 Km da Milano.

ES_ Nuestra empresa se encuentra en Omegna (VB), a 50 Km de Suiza y 100 Km de Milán.

FR_ Notre entreprise se trouve à Omegna (VB), à 50 Km de la Suisse et a 100 Km de Milan.



KEY



Refrigerated by cooling pack
Raffreddamento con piastra eutettica
Refrigerado por acumulador térmico
Refroidissement avec pain de glace



Refrigerated by ice cubes
Raffreddamento con cubetti di ghiaccio
Refrigerado por cubitos de hielo
Refroidissement avec glaçons



Refrigerated
Refrigerato
Refrigerado
Réfrigéré



Spout
Rubinetto di scarico
Grifo de descarga
Robinet de vidange



Electric resistance feeding
Alimentazione con resistenza elettrica
Alimentación con resistencia eléctrica
Alimentation avec résistance électrique



Electric current feeding
Alimentazione a corrente elettrica
Alimentación a corriente
Alimentation électrique



Bain marie
Bagno maria
Baño maria
Bain-marie



Induction feeding
Alimentazione a induzione
Alimentación con inducción
Alimentation avec induction



Customizable item
Articolo realizzabile su misura
Artículo realizable por encargo
Article réalisable sur mesure



Grid for drain
Griglia per drenaggio
Parilla por drenaje
Grille pour drainage



Adjustable clutch
Frizione regolabile
Fricción regulable
Friction réglable



GN 1/1 GN 1/1



GN 2/3 GN 2/3



GN 6/1 GN 6/1



Gas bottle
Bombola gas
Cilindro de gas
Bouteille de gaz



Gas feeding
Alimentazione a gas
Alimentación con gas
Alimentation à gaz



Recyclable material
Materiale riciclabile
Material reciclable
Matériau recyclable



Suitable for food contact
Adatto al contatto con gli alimenti
Adapto para contacto alimentario
Convenient au contact alimentaire



MADE IN ITALY

INDEX



LUX

PAG. 16



**CROSS
FRAME
OPEN**

PAG. 52



WOOD

PAG. 72



PASTRY

PAG. 86

LUX

LUX is a collection of independent and autonomous modular systems that combine the latest generation appliances and functionality with their elegant and essential style. Extremely versatile, allow numerous combinations that give life to bar furniture and kitchens complete with all equipments, which escape from their usual environments to open up to any other context, while retaining the typical characteristics of their origin.

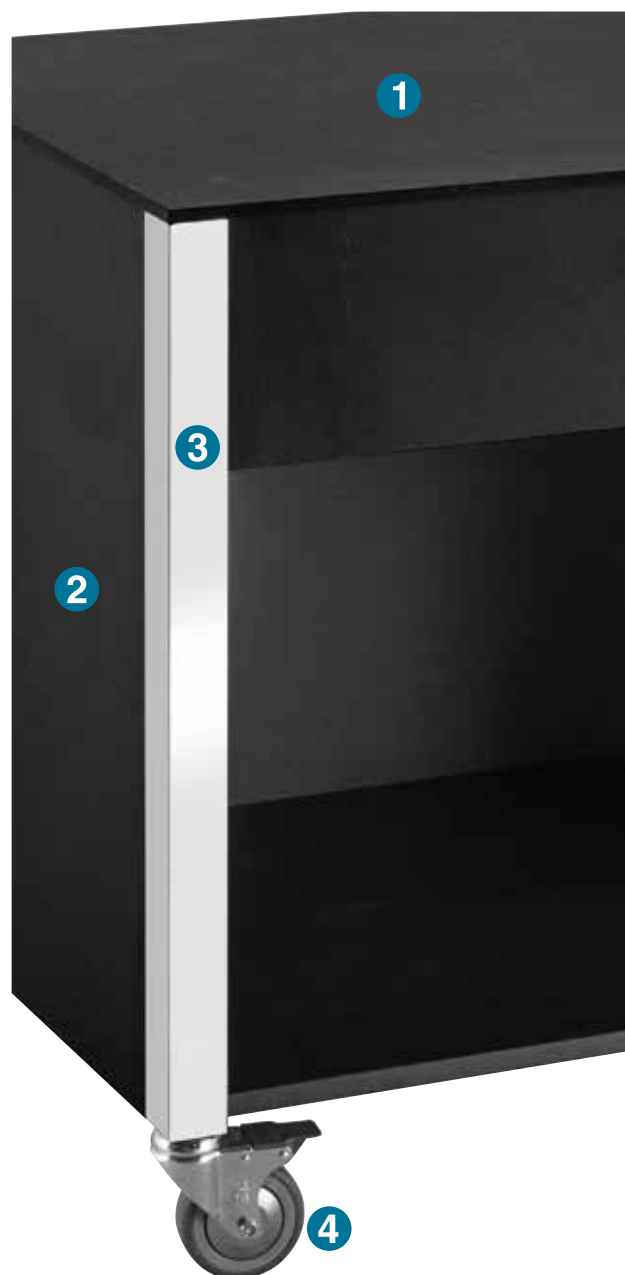
IT_ LUX è una collezione di sistemi modulari indipendenti ed autonomi che combinano al loro stile elegante ed essenziale applicazioni di ultima generazione, nonché funzionalità. Estremamente versatili, permettono numerose combinazioni che danno vita a mobili bar e cucine complete di ogni apparecchiatura, che evadono dai loro ambienti usuali per aprirsi ad ogni altro contesto, pur conservando le caratteristiche tipiche della loro origine.

ES_ LUX es una colección de sistemas modulares independientes y autonomos, los cuales mezclan un estilo elegante y esencial, utilidades de ultima generación, junta a la funcionalidad. Sumamente versatiles, permiten numerosas combinaciones que dan vida a muebles bar y cocinas completas de cada tipo de aparatos, los cuales varian de sus ambientes usuales, para abrirse a cualquier otro contexto, manteniendo las características típica de su origen.

FR_ LUX est un ensemble de systèmes modulaires indépendants et autonomes associant les applications et les fonctionnalités de dernière génération à un style élégant et essentiel. Extrêmement polyvalents, permettent de nombreuses combinaisons qui donnent vie à des meubles de bar et des cuisines complètes avec tous les équipements, qui échappent à leur environnement habituel pour s'ouvrir à tout autre contexte, tout en conservant les caractéristiques typiques de leur origine.







1
mm 12 high
pressure laminate
worktop.

IT_ Piano di lavoro in
laminato ad alta
pressione da mm 12.

ES_ Llano de trabajo en
laminado de alta presión
de mm 12.

FR_ Plan de travail en
stratifié haute pression
de mm 12.

2
Poplar wood
structure covered
with a 9/10 high
pressure laminate
panel.

IT_ Struttura in legno
di pioppo rivestita da un
pannello di laminato
ad alta pressione da
9/10.

ES_ Estructura en madera de
álamo revestida con un
panel de laminado de
alta presión de 9/10.

FR_ Structure en bois de
peuplier recouverte
d'un panneau stratifié
haute pression de 9/10.

3
18/10-AISI 304 mirror
finish stainless steel
structure.
mm 50x50.

IT_ Struttura in acciaio
inossidabile 18/10-AISI
304 lucidato a specchio.
mm 50x50.

ES_ Estructura en acero
inoxidable 18/10-AISI
304 acabado espejo.
mm 50x50.

FR_ Structure en acier
inoxydable 18/10-AISI
304 poli miroir.
mm 50x50.

4
Equipped with
4 pivoting, non-
marking wheels with
brakes, to facilitate
service maneuvers
and storage.

IT_ Muniti di 4 ruote
pivottanti, antiraccia e
dotate di freno, per
facilitare la manovre di
servizio e stoccaggio.

ES_ Equipado con 4 ruedas
rotatorias, antihuella
y provistas de frenos,
para facilitar las
maniobras de servicio y
almacenamiento.

FR_ Equipé de 4 roues
pivotantes, non
marquantes avec freins,
pour faciliter les
manoeuvres d'entretien
et stockage.

This collection is offered in three different colour variations.

IT_ Questa collezione viene proposta in tre differenti varianti colore.

ES_ Esta colección se ofrece en tres variaciones de color diferentes.

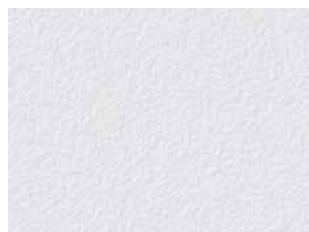
FR_ Cette collection est proposée dans trois variations de différentes couleurs.

finishes

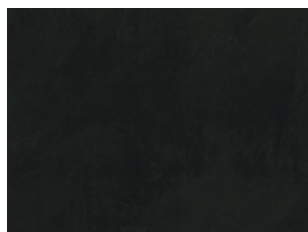
CLIMB



C1
greige



W5
white climb



B2
black ardesia

Customization of all trolleys on request.
See pages 228-229 and contact our sales office.





 ART. 7500/C1

 ART. 7500/W5

 ART. 7500/B2

Guéridon trolley.

IT_ Carrello guéridon.

ES_ Carrito guéridon.

FR_ Chariot guéridon.

Optional: Perimeter barriers - see pages 228-229.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
shelves	size	cm 77x60
	max cap.	kg 20



ART. 7501/C1

ART. 7501/W5

ART. 7501/B2

Guéridon trolley closed on three sides.

IT_ Carrello guéridon chiuso su tre lati.

ES_ Carrito guéridon cerrado por tres lados.

FR_ Chariot guéridon fermé sur trois côtés.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
shelves	size	cm 77x60
	max cap.	kg 20



ART. 7502/C1

ART. 7502/W5

ART. 7502/B2

Guéridon trolley with two drawers. Removable drawers for easy cleaning and equipped with soft closing.

IT_ Carrello guéridon con due cassetti.
Cassetti estraibili per facilitare la pulizia e dotati di chiusura ammortizzata.

ES_ Carrito guéridon con dos cajones.
Cajones extraíbles para facilitar la limpieza y equipados con cierre suave.

FR_ Chariot guéridon avec deux tiroirs.
Tiroirs extractibles pour un nettoyage facile et équipés d'une fermeture en douceur.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
shelves	size	cm 77x60
	max cap.	kg 20/each
drawers	size	cm 63x48x(h)13
	max cap.	kg 20/each



- ART. 7503/C1
- ART. 7503/W5
- ART. 7503/B2

Guéridon trolley with four drawers. Removable drawers for easy cleaning and equipped with soft closing.

- IT_* Carrello guéridon con quattro cassetti.
Cassetti estraibili per facilitare la pulizia e dotati di chiusura ammortizzata.
- ES_* Carrito guéridon con cuatro cajones.
Cajones extraíbles para facilitar la limpieza y equipados con cierre suave.
- FR_* Chariot guéridon avec quatre tiroirs.
Tiroirs extractibles pour un nettoyage facile et équipés d'une fermeture en douceur.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
drawers	size	cm 63x48x(h)13
	power	kg 20/each



NEUTRAL

ART. 7515/N/C1

ART. 7515/N/W5

ART. 7515/N/B2

HEATED



ART. 7515/H/C1

ART. 7515/H/W5

ART. 7515/H/B2

Trolley with dishes elevator.

IT_ Carrello con alzapiatti.

ES_ Carrito con dispensador de platos.

FR_ Chariot avec monte assiettes.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
dish elevator	size	Ø cm 21/29
	max cap.	55 dishes max
	power	230V - 400W Adjustable thermostat

Details

EN_ Dishes elevator. Available heated (H) or neutral (N). Provided with lid and schuko socket.

IT_ Alzapiatti. Disponibile riscaldato (H) o neutro (N). Completo di coperchio e presa schuko.

ES_ Dispensador de platos. Disponible con calefacción (H) o neutro (N). Provisto de tapa y enchufe schuko.

FR_ Monte assiettes. Disponible chauffé (H) ou neutre (N). Pourvu du couvercle et prise schuko.



LUX / 18/10-AISI 304 MIRROR FINISH STAINLESS STEEL & HIGH PRESSURE LAMINATE

Details



EN_ Induction cooktop cm 30x52. Glass-ceramic with topClass finishing: blunted front side with lateral profiles in stainless steel.

IT_ Piano cottura ad induzione cm 30x52. Vetroceramica con finitura topClass: frontale smussato con profili laterali in acciaio inossidabile.

ES_ Llano de cocción para inducción cm 30x52. Vitrocerámica con acabado topClass: frente romo con perfiles laterales en acero inoxidable.

FR_ Plaque de cuisson à induction cm 30x52. Vitrocéramique avec finition topClass: façade biseautée avec profils latéraux en acier inoxydable.



EN_ Main features:

- touchSlider;
- 17 power levels;
- 3 cooking zones with different powers in each;
- maximum absorption: 3,7kW.

Safety:

- recognition of cookware;
- safety shutdown;
- child safety;
- warning lights for residual heat;
- temporary blocking function for cleaning.

IT_ Caratteristiche principali:

- touchSlider;
- 17 livelli di potenza;
- 3 zone di cottura con potenze diverse in ognuna;
- assorbimento massimo: 3,7kW.

Sicurezza:

- riconoscimento presenza pentole;
- autospegnimento di sicurezza;
- sicurezza bambini;
- spia di calore residuo;
- funzione blocco temporaneo per la pulizia.

ES_ Características principales:

- touchSlider;
- 17 niveles de potencia;
- 3 áreas de cocción con diferentes potencias electricas cada una;
- máxima absorción: 3,7kW.

Seguridad:

- reconocimiento de la presencia de las varias ollas;
- autodesconexión de seguridad;
- seguridad niños;
- indicadores de calor residual;
- función bloqueo provisional para la limpieza.

FR_ Caractéristiques principales:

- touchSlider;
- 17 niveaux de puissance;
- 3 zones de cuisson avec des puissances différentes dans chacune;
- absorption maximale: 3,7kW.

Sécurité:

- reconnaissance des ustensiles de cuisine;
- arrêt de sécurité;
- sécurité pour enfants;
- voyants de chaleur résiduelle;
- fonction de bloc temporaire pour le nettoyage.



ART. 7504/C1

ART. 7504/W5

ART. 7504/B2

Trolley with induction hob three cooking zones.



IT_ Carrello con piano cottura ad induzione - tre zone cottura.

ES_ Carrito con placa de inducción - tres áreas de cocción.

FR_ Chariot avec plaque à induction - trois zones de cuisson.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
shelves	size	cm 77x60
	max cap.	kg 20
induction top	size	cm 30x52
	power	220 - 240V 1N ~ / 3,7kW

Details



EN_ Induction cooktop cm 60x52. Glass-ceramic with topClass finishing: blunted front side with lateral profiles in stainless steel.

IT_ Piano cottura ad induzione cm 60x52. Vetroceramica con finitura topClass: frontale smussato con profili laterali in acciaio inossidabile.

ES_ Llano de cocción para inducción cm 60x52. Vitrocerámica con acabado topClass: frente romo con perfiles laterales en acero inoxidable.

FR_ Plaque de cuisson à induction cm 60x52. Vitrocéramique avec finition topClass: façade biseautée avec profils latéraux en acier inoxydable.



EN_ Main features:

- 17 power levels;
- 4 cooking zones;
- fryingSensor with 5 temperature levels;
- automatic transfer of selected settings from one area to another.

Safety:

- recognition of cookware;
- safety shutdown;
- child safety;
- warning lights for residual heat;
- temporary blocking function for cleaning.

IT_ Caratteristiche principali:

- 17 livelli di potenza;
- 4 zone cottura;
- fryingSensor con 5 livelli di temperatura;
- trasferimento automatico delle impostazioni selezionate da una zona ad un'altra.

Sicurezza:

- riconoscimento presenza pentole;
- autospegnimento di sicurezza;
- sicurezza bambini;
- spie di calore residuo;
- funzione blocco temporaneo per la pulizia.

ES_ Características principales:

- 17 niveles de potencia;
- 4 áreas de cocción;
- sensor de fritura con 5 niveles de temperatura;
- transferencia automática de las configuraciones seleccionadas de un área a otra.

Seguridad:

- reconocimiento de la presencias de las varias ollas;
- autodesconexión de seguridad;
- seguridad niños;
- indicadores de calor residual;
- función bloqueo provisional para la limpieza.

FR_ Caractéristiques principales:

- 17 niveaux de puissance;
- 4 zones de cuisson;
- fryingSensor avec 5 niveaux de température;
- transfert automatique des paramètres sélectionnés d'une zone à une autre.

Sécurité:

- reconnaissance des ustensiles de cuisine;
- arrêt de sécurité;
- sécurité pour enfants;
- voyants de chaleur résiduelle;
- fonction de bloc temporaire pour le nettoyage.



ART. 7505/C1

ART. 7505/W5

ART. 7505/B2

Trolley with induction hob four cooking zones.



IT_ Carrello con piano cottura ad induzione - quattro zone cottura.

ES_ Carrito con placa de inducción - cuatro áreas de cocción.

FR_ Chariot avec plaque à induction - quatre zones de cuisson.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
shelves	size	cm 77x60
	max cap.	kg 20
induction top	size	cm 60x52
	power	220 - 240V/380-415V 2L/2N~ / 7,4kW

Details



EN_ Built-in oven cm 59,5x59,4x(h)54,8 - 220-240V / 3,6kW - It 71.

Technical information:

- power source cable length: 120 cm;
- power: 220-240V;
- maximum electric absorption: 3,6kW.

Main characteristic:

- 7 cooking functions;
- temperature regulation from 50 to 275° C;
- included accessories: 1 universal deep enamelled drip pan, 1 combined grill.

IT_ Forno a incasso cm 59,5x59,4x(h)54,8 - 220-240V / 3,6kW - It 71.

ES_ Horno empotrado cm 59,5x59,4x(h)54,8 - 220-240V / 3,6kW - It 71.

FR_ Four intégré cm 59,5x59,4x(h)54,8 - 220-240V / 3,6 kW - It 71.

Informazioni tecniche:

- lunghezza cavo alimentazione: 120 cm;
- tensione: 220-240V;
- assorbimento massimo elettrico: 3,6kW.

Informaciones técnicas:

- largo del cable de alimentación: 120 cm;
- tensión: 220-240V;
- absorción máxima eléctrica: 3,6kW.

Informations techniques:

- longueur du câble d'alimentation: 120 cm;
- tension: 220-240V;
- absorption électrique maximale: 3,6kW.

Principali caratteristiche:

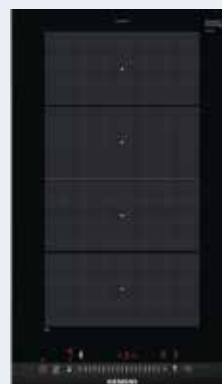
- 7 funzioni cottura;
- regolazione della temperatura da 50 a 275°C;
- accessori in dotazione: 1 leccarda universale smaltata profonda, 1 griglia combinata.

Características principales:

- 7 módulos de cocción;
- regulación de la temperatura desde 50 hasta 275°C;
- accesorios en dotación: 1 grasera universal esmaltado profundo, 1 parrilla combinada.

Caractéristiques principales:

- 7 fonctions de cuisson;
- régulation de la température de 50 à 275°C;
- accessoires fournis: 1 plaque de cuisson universelle émaillée, 1 grille combinée.



EN_ Induction cooktop cm 30x52. Glass-ceramic with topClass finishing: blunted front side with lateral profiles in stainless steel.

Main features:

- touchSlider;
- 17 power levels;
- 3 cooking zones with different powers in each;
- maximum absorption: 3.7 kW.

Safety:

- recognition of cookware;
- safety shutdown;
- child safety;
- warning lights for residual heat;
- temporary blocking function for cleaning.

IT_ Piano cottura ad induzione cm 30x52. Vetroceramica con finitura topClass: frontale smussato con profili laterali in acciaio inossidabile.

ES_ Llano de cocción para inducción cm 30x52. Vitrocerámica con acabado topClass: frente romo con perfiles laterales en acero inoxidable.

FR_ Plaque de cuisson à induction cm 30x52. Vitrocéramique avec finition topClass: façade biseautée avec profils latéraux en acier inoxydable.

Caratteristiche principali:

- touchSlider;
- 17 livelli di potenza;
- 3 zone di cottura con potenze diverse in ognuna;
- assorbimento massimo: 3,7kW.

Características principales:

- touchSlider;
- 17 niveles de potencia;
- 3 áreas de cocción con diferentes potencias eléctricas cada una;
- máxima absorción: 3,7kW.

Caractéristiques principales:

- touchSlider;
- 17 niveaux de puissance;
- 3 zones de cuisson avec des puissances différentes dans chacune;
- absorption maximale: 3,7kW.

Sicurezza:

- riconoscimento presenza pentole;
- autospegnimento di sicurezza;
- sicurezza bambini;
- spie di calore residuo;
- funzione blocco temporaneo per la pulizia.

Seguridad:

- reconocimiento de las variadas presencias de las ollas;
- autodesconexión de seguridad;
- seguridad niños;
- indicadores de calor residual;
- función bloqueo provisional para la limpieza.

Sécurité:

- reconnaissance des ustensiles de cuisine;
- arrêt de sécurité;
- sécurité pour enfants;
- voyants de chaleur résiduelle;
- fonction de bloc temporaire pour le nettoyage.



ART. 7514/C1

ART. 7514/W5

ART. 7514/B2

Trolley with built-in oven and induction hob - three cooking zones.



IT_ Carrello con forno a incasso e piano cottura ad induzione - tre zone cottura.

ES_ Carrito con horno empotrado y placa de inducción - tres áreas de cocción.

FR_ Chariot avec four intégré et plaque à induction - trois zones de cuisson.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
oven	size	cm 59,5x59,4x(h)54,8
	max cap.	lt 71
	power	220-240V / 3,6kW
induction top	size	cm 30x52
	power	220 - 240V 1N ~ / 3,7kW

Details



EN_ Built-in oven cm 59,5x59,4x(h)54,8 - 220-240V / 3,6kW - It 71.

IT_ Forno a incasso cm 59,5x59,4x(h)54,8 - 220-240V / 3,6kW - It 71.

ES_ Horno empotrado cm 59,5x59,4x(h)54,8 - 220-240V / 3,6kW - It 71.

FR_ Four intégré cm 59,5x59,4x(h)54,8 - 220-240V / 3,6kW - It 71.

EN_ Technical information:

- **power source cable length: 120 cm;**
- **power: 220-240V;**
- **maximum electric absorption: 3,6kW.**

Main characteristic:

- **7 cooking functions;**
- **temperature regulation from 50 to 275°C;**
- **included accessories: 1 universal deep enamelled drip pan, 1 combined grill.**

IT_ Informazioni tecniche:

- *lunghezza cavo alimentazione: 120 cm;*
- *tensione: 220-240V;*
- *assorbimento massimo elettrico: 3,6kW.*

Caratteristiche principali:

- *7 funzioni cottura;*
- *regolazione della temperatura da 50 a 275°C;*
- *accessori in dotazione: 1 leccarda universale smaltata profonda, 1 griglia combinata.*

ES_ Informaciones técnicas:

- *largo del cable de alimentación: 120 cm;*
- *tensión: 220-240V;*
- *absorción máxima eléctrica: 3,6kW.*

Características principales:

- *7 módulos de cocción;*
- *regulación de la temperatura desde 50 hasta 275°C;*
- *accesorios en dotación: 1 grasera universal esmaltado profundo, 1 parrilla combinada.*

FR_ Informations techniques:

- *longueur du câble d'alimentation: 120 cm;*
- *tension: 220-240V;*
- *absorption électrique maximale: 3,6kW.*

Caractéristiques principales:

- *7 fonctions de cuisson;*
- *régulation de la température de 50 à 275°C;*
- *accessoires fournis: 1 plaque de cuisson universelle émaillée, 1 grille combinée.*



ART. 7513/C1

ART. 7513/W5

ART. 7513/B2

Trolley with built-in oven.



IT_ Carrello con forno a incasso.

ES_ Carrito con horno empotrado.

FR_ Chariot avec four intégré.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
oven	size	cm 59,5x59,4x(h)54,8
	max cap.	lt 71
	power	220-240V / 3,6kW

Details



EN_ TeppanYaki cm 40x52. TopClass stainless steel finish: rounded off front with stainless steel side profiles.

IT_ TeppanYaki cm 40x52. Acciaio inossidabile con finitura topClass: frontale smussato con profili laterali in acciaio inossidabile.

ES_ TeppanYaki cm 40x52. Acero inoxidable con acabado topClass: frente despuntado con perfiles laterales en acero inoxidable.

FR_ TeppanYaki cm 40x52. Finition en acier inoxydable TopClass: façade biseautée avec profils latéraux en acier inoxydable.

EN_ Main features:

- touchSlider;
- 17 power levels;
- temperature regulation from 160 to 240°C with 10°C steps;
- special area to keep the heat (70°C);
- cleaning function (40°C);
- mm 292-344 wide stainless steel cooking area;
- fully or partially heated cooking area. Allows you to adjust the frontal area independently;
- glass-ceramic cover;
- maximum absorption: 1,9kW.

Safety:

- recognition of cookware presence;
- safety shutdown;
- child safety;
- residual heat indicators;
- temporary blocking function for cleaning.

IT_ Caratteristiche principali:

- touchSlider;
- 17 livelli di potenza;
- regolazione della temperatura da 160 a 240°C con step di 10°C;
- speciale area per mantenere il caldo (70°C);
- funzione pulizia (40°C);
- ampia area di cottura in acciaio inossidabile di mm 292-344;
- area di cottura riscaldabile completamente o parzialmente. Permette di regolare la zona frontale in modo indipendente;
- coperchio in vitroceramica;
- assorbimento massimo: 1,9kW.

Sicurezza:

- riconoscimento presenza pentole;
- autospegnimento di sicurezza;
- sicurezza bambini;
- spia di calore residuo;
- funzione blocco temporaneo per la pulizia.

ES_ Características principales:

- touchSlider;
- 17 niveles de potencia;
- regulación de la temperatura desde 160 hasta los 240°C con niveles de 10°C;
- área especial por el mantenimiento del calor (70°C);
- función limpieza (40°C);
- vasta área de cocción en acero inoxidable de mm 292-344;
- área de cocción calentable por entero o parcialmente. Permite de regular la zona de frente en manera independiente;
- tapa en vitrocerámica;
- absorción máxima: 1,9kW.

Seguridad:

- reconocimiento de la presencia de ollas;
- autodesconexión de seguridad;
- seguridad niños;
- indicadores de calor residual;
- función de bloqueo provisorio para la limpieza.

FR_ Caractéristiques principales:

- touchSlider;
- 17 niveaux de puissance;
- régulation de température de 160 à 240°C avec pas de 10°C;
- zone spéciale pour garder au chaud (70°C);
- fonction de nettoyage (40°C);
- grande zone de cuisson en acier inoxydable de mm 292 à 344;
- zone de cuisson entièrement ou partiellement chauffée. Il vous permet d'ajuster la zone frontale de façon indépendante;
- couvercle en vitrocéramique;
- absorption maximale: 1,9kW.

Sécurité:

- reconnaissance des ustensiles de cuisine;
- arrêt de sécurité;
- sécurité pour enfants;
- voyants de chaleur résiduelle;
- fonction de verrouillage temporaire pour le nettoyage.



ART. 7506/C1

ART. 7506/W5

ART. 7506/B2

Trolley with TeppanYaki top.



IT_ Carrello con piastra TeppanYaki.

ES_ Carrito con placa TeppanYaki.

FR_ Chariot avec plaque TeppanYaki.

Optional: Wooden cut board - see pages 228-229.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
shelves	size	cm 77x60
	max cap.	kg 20
teppanyaki top	size	cm 40x52
	power	220 - 240V / 1,9kW

Details

**EN_ Fryer cm 30x52. TopClass stainless steel finish: rounded off front with stainless steel side profiles.**

IT_ Friggitrice cm 30x52. Acciaio inossidabile con finitura topClass: frontale smussato con profili laterali in acciaio inossidabile.

ES_ Friturera cm 30x52. Acero inoxidable con acabado topClass: frente romo con perfiles laterales en acero inoxidable.

FR_ Friteuse cm 30x52. Finition en acier inoxydable TopClass: façade biseautée avec profils latéraux en acier inoxydable.

EN_ Main features:

- touchSlider;
- 17 power levels;
- thermostat adjustable from 100 to 190°C;
- large 3-4 liter stainless steel fryer tank;
- suspended basket with tip-up handle;
- fat collection area;
- drain faucet;
- glass-ceramic cover;
- maximum absorption: 2,5kW.

Safety:

- recognition of cookware;
- safety shutdown;
- child safety;
- residual heat indicators;
- temporary blocking function for cleaning.

IT_ Caratteristiche principali:

- touchSlider;
- 17 livelli di potenza;
- termostato regolabile da 100 a 190°C;
- grande vasca friggitrice in acciaio inossidabile da 3-4 litri;
- cestello sospeso con manico ribaltabile;
- zona raccolta grassi;
- rubinetto di scarico;
- coperchio in vetroceramica;
- assorbimento massimo: 2,5kW.

Sicurezza:

- riconoscimento presenza pentole;
- autospegnimento di sicurezza;
- sicurezza bambini;
- spie di calore residuo;
- funzione blocco temporaneo per la pulizia.

ES_ Características principales:

- touchSlider;
- 17 niveles de potencia;
- termostato regulable desde 100 hasta 190°C;
- grande cubo friturera en acero inoxidable de 3-4 litros;
- canastilla colgante con mango rebatible;
- área recogida grasas;
- grifo de desagüe;
- tapa en vitrocerámica;
- absorción máxima: 2,5kW.

Seguridad:

- reconocimiento presencia ollas;
- autodesconexión de seguridad;
- seguridad niños;
- indicadores de calor residual;
- función de bloqueo provisional para la limpieza.

FR_ Caractéristiques principales:

- touchSlider;
- 17 niveaux de puissance;
- thermostat réglable de 100 à 190°C;
- grand réservoir de friteuse en acier inoxydable de 3-4 litres;
- panier suspendu avec poignée basculante;
- zone de récupération des graisses;
- robinet de vidange;
- couvercle en vitrocéramique;
- absorption maximale: 2,5kW.

Sécurité:

- reconnaissance de la batterie de cuisine;
- arrêt de sécurité;
- sécurité enfants;
- indicateurs de chaleur résiduelle;
- fonction de verrouillage temporaire pour le nettoyage.



- ART. 7508/C1
- ART. 7508/W5
- ART. 7508/B2

Trolley with fryer.



IT_ Carrello con friggitrice.
 ES_ Carrito con friturera.
 FR_ Chariot avec friteuse.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
shelves	size	cm 77x60
	max cap.	kg 20
fryer top	power	cm 30x52
	capacity	lt 6

Details



EN_ Lava stone grill cm 40x52. TopClass stainless steel finish: blunted front with stainless steel side profiles.

IT_ Grill a pietra lavica cm 40x52. Acciaio inossidabile con finitura topClass: frontale smussato con profili laterali in acciaio inossidabile.

ES_ Parrilla a piedra lávica cm 40x52. Acero inoxidable con acabado topClass: frente romo con perfiles laterales en acero inoxidable.

FR_ Grill en pierre de lave cm 40x52. Finition en acier inoxydable TopClass: façade biseautée avec profils latéraux en acier inoxydable.

EN_ Main features:

- touchSlider;
- 17 power levels;
- cast iron grill;
- 3,5 liter stainless steel grill tub usable with lava stones or water;
- drain faucet;
- glass-ceramic cover;
- maximum absorption: 3,4kW.

Safety:

- recognition of cookware;
- safety shutdown;
- child safety;
- residual heat indicators;
- temporary blocking function for cleaning.

IT_ Caratteristiche principali:

- touchSlider;
- 17 livelli di potenza;
- griglia in ghisa;
- vasca grill in acciaio inossidabile a 3,5 litri utilizzabile con pietre laviche o acqua;
- rubinetto di scarico;
- coperchio in vetroceramica;
- assorbimento massimo: 3,4kW.

Sicurezza:

- riconoscimento presenza pentole;
- autospegnimento di sicurezza;
- sicurezza bambini;
- spia di calore residuo;
- funzione blocco temporaneo per la pulizia.

ES_ Características principales:

- touchSlider;
- 17 niveles de potencia;
- parrilla de hierro fundido;
- cubo rejilla en acero inoxidable a 3,5 litros utilizable con piedra lávicas o agua;
- grifo de desagüe;
- tapa en vitrocerámica;
- absorción máxima: 3,4kW.

Seguridad:

- reconocimiento presencia ollas;
- autodesconexión de seguridad;
- seguridad niños;
- indicadores de calor residual;
- función bloqueo provisorio para la limpieza.

FR_ Caractéristiques principales:

- touchSlider;
- 17 niveaux de puissance;
- grille en fonte;
- bac de 3,5 litres en acier inoxydable utilisable avec pierres de lave ou eau;
- robinet de vidange;
- couvercle en vitrocéramique;
- absorption maximale: 3,4kW.

Sécurité:

- reconnaissance des ustensiles de cuisine;
- arrêt de sécurité;
- sécurité enfants;
- voyants de chaleur résiduelle;
- fonction de verrouillage temporaire pour le nettoyage.



- ART. 7507/C1
- ART. 7507/W5
- ART. 7507/B2

Trolley with lava stone grill top.



IT_ Carrello con piastra grill in pietra lavica.
 ES_ Carrito con placa grill en piedra de lava.
 FR_ Chariot avec plaque grill en pierre de lave.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
shelves	size	cm 77x60
	max cap.	kg 20
grill top	size	cm 40x52
	power	220 - 240V / 3,4kW



Details



EN_ Gas-fired lavastone grill with one burner. Gas tank not included.

IT_ Grill gas a pietra lavica con un bruciatore. Bombola gas non inclusa.

ES_ Grill de gas de piedra de lava con un quemador. Bombona gas no incluida.

FR_ Gril à gaz en pierre de lave avec un brûleur. Bouteille gaz non icluse.



1 Reclining shelf.

IT_ Ripiano reclinabile.

ES_ Estante reclinable.

FR_ Étagère inclinable.

2 18/10-AISI 304 stainless steel worktop surface.

IT_ Superficie di lavoro in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.

ES_ Llano de trabajo en acero inoxidable 18/10-AISI 304.

FR_ Surface de travail en acier inoxydable 18/10-AISI 304.

- ART. 7517/C1
- ART. 7517/W5
- ART. 7517/B2

Barbecue trolley.



IT_ Carrello barbeque.

ES_ Carrito de barbacoa.

FR_ Chariot de barbecue.

Optional: Handle - see pages 228-229.

top	size	cm 97x60x(h)87
	max cap.	kg 15
grill	size	cm 59x39x(h)36,5
	power	1 burner - 9 Kw - Cat. II 2H3+
service shelf	size	cm 30x63,5x(h)2
	max cap.	kg 10
compartments	size	cm 43,5x60x(h)45,5
	max cap.	kg 15



ART. 7509/C1

ART. 7509/W5

ART. 7509/B2

Trolley with ice bucket in 18/10-AISI 304 mirror finish stainless steel.



IT_ Carrello con vasca per ghiaccio in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 lucidato a specchio.

ES_ Carrito con cubeta para el hielo de acero inoxidable 18/10-AISI 304 acabado espejo.

FR_ Chariot avec bac à glace en acier inoxydable 18/10-AISI 304 poli miroir.

Optional: Perimeter barrier - see pages 228-229.

Details

EN_ Stainless steel tank, h mm 100. Insulation with high density injected polyurethane, CFC free. Complete with 3/8" G stainless steel drain.




IT_ Vasca in acciaio inossidabile, h mm 100. Isolamento con poliuretano iniettato ad alta densità, CFC free. Completa di piletta di scarico inossidabile da 3/8" G.

ES_ Tanque de acero inoxidable, h mm 100. Aislamiento con poliuretano inyectado de alta densidad, libre de CFC. Completo con drenaje de acero inoxidable de 3/8" G.

FR_ Réservoir en acier inoxydable, h mm 100. Isolation en polyuréthane injecté haute densité, sans CFC. Complet avec drain en acier inoxydable 3/8" G.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
shelves	size	cm 77x60
	max cap.	kg 20
basin	size	cm 41,5x62x10,5 - GN1/1
	max cap.	lt 14



-  ART. 7512/C1
-  ART. 7512/W5
-  ART. 7512/B2

Trolley with wine cellar and shelves with adjustable height.



- IT_* Carrello con cantinetta vini e ripiani ad altezza regolabile.
ES_ Carrito con bodega de vinos y estantes con altura ajustable.
FR_ Chariot avec cave à vins et étagères avec hauteur réglable.

Optional: Perimeter barrier - see pages 228-229.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
shelves	size	cm 23x57
	max cap.	kg 5
wine cellar	size	cm 43x48x(h)65
	max cap.	lt 62
	max cap.	20 bottles
	power	12/24Vdc - 100-240Vac - 0/60Hz

Details

EN_ Glass with UV protection and brushed stainless steel finishes. Digital thermostat for temperature regulation from +4 to +18°C. Provided with internal light and schuko socket.

IT_ Vetro con protezione raggi UV e finiture in acciaio inossidabile spazzolato. Termostato digitale per la regolarizzazione della temperatura da +4 a +18°C. Fornito con luce interna e presa schuko.

ES_ Cristal con protección UV y acabados en acero inoxidable cepillado. Termostato digital para la regulación de la temperatura de +4 a +18°C. Suministrado con luz interna y enchufe schuko.

FR_ Verre avec protection UV et finitions en acier inoxydable satiné. Thermostat pour la régulation de la température de +4 à +18°C. Fourni avec éclairage interne et prise schuko.



ART. 7510 - Trolley with sink.

ART. 7516 - Mobile cocktail cart.

ART. 7511 - Trolley with fridge.

Details



EN_ Professional bar basin. Ice capacity equal to 15 kg, with drainage system that can be connected to external piping. The basin, cm 84x56x(h)37, is divided into sectors by removable panels and includes: 7 trays with lid for gaskets, removable and resealable; 2 bottles and juice separators; 1 ice separator for cubes and crushed; 1 water and drain ice separator; 1 drain with gasket.

IT_ Vasca per bar professionale. Capienza ghiaccio pari a 15 kg, con sistema di scolo collegabile alle tubazioni esterne. La vasca, cm 84x56x(h)37, è suddivisa in settori da pannelli removibili e comprende: 7 vaschette con coperchio per le guarnizioni, rimovibili e richiudibili; 2 separatori bottiglie e succhi; 1 separatore ghiaccio per cubetti e crushed; 1 separatore acqua e ghiaccio di scolo; 1 scarico con guarnizione.

ES_ Cuenco de bar profesional. Capacidad de hielo igual a 15 kg, que se puede conectar a la tubería externa. La cubeta, cm 84x56x(h)37, está dividida en sectores por paneles removibles y incluye: 7 bandejas con tapa para juntas, removibles y que se pueden volver a cerrar; 2 separadores para botellas y zumo; 1 separador de hielo para cubos y triturado; 1 separador de agua y drenaje de hielo; 1 desagüe con junta.

FR_ Baignoire de bar professionnel. Capacité de glace de 15 kg, avec système de drainage raccordable à la tuyauterie externe. Le bassin, cm 84x56x(h)37, est divisé en secteurs par des panneaux amovibles et comprend: 7 plateaux avec couvercle pour joints, amovibles et refermables; 2 séparateurs pour bouteilles et jus; 1 séparateur de glace pour les cubes et broyé; 1 séparateur d'eau et de glace de drainage; 1 drain avec joint.



- ART. 7516/C1
- ART. 7516/W5
- ART. 7516/B2

Mobile cocktail cart.



IT_ Carrello mobile per cocktail.

ES_ Carrito de coctel movil.

FR_ Chariot cocktail mobile.

top	size	cm 96x88x(h)88+22
	max cap.	kg 50
service shelves	size	cm 13,5x93x(h)1,5 - cm 20x85x(h)1,5
	max cap.	kg 10/each shelf
speed rack	size	cm 96x88x(h)88+22
	max cap.	kg 50



Details



**EN_ Stainless steel sink with foldable faucet and swiveling spout.
Water connection to the external network.**

IT_ Lavabo in acciaio inossidabile con rubinetto abbattibile e canna girevole.
Collegamento dell'acqua alla rete idrica esterna.

ES_ Fregadero de acero inoxidable con grifo plegable y caño giratorio.
Conexión a la red de agua externa.

FR_ Évier en acier inoxydable avec taper pliable et bec pivotant.
Connexion au réseau d'eau externe.



 ART. 7510/C1

 ART. 7510/W5

 ART. 7510/B2

Trolley with sink.



IT_ Carrello con lavabo.

ES_ Carrito con fregadero.

FR_ Chariot avec évier.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 60
shelf	size	cm 77x60
	max cap.	kg 30
sink	size	cm 40x52x(h)20
	max cap.	lt 22



ART. 7511/C1

ART. 7511/W5

ART. 7511/B2

Trolley with built-in refrigerator and shelves with adjustable height.



IT_ Carrello con frigorifero a incasso e ripiani ad altezza regolabile.

ES_ Carrito con nevera empotrada y estantes con altura ajustable.

FR_ Chariot avec réfrigérateur intégré et étagères avec hauteur réglable.

Details

EN_ Built-in refrigerator with empowered LED lighting; drinks-holder rack for 1,5 lt bottles max. Provided with shuko socket.

IT_ Frigorifero ad incasso con sistema di illuminazione potenziata a LED; balconcino portabevande per bottiglie da 1,5 lt max. Fornito con presa schuko.


ES_ Nevera empotrada con sistema de iluminación potenciada en LED; repisa para botellas de 1,5 lt max. Equipada con enchufe shuko.

FR_ Réfrigérateur intégré avec système d'éclairage à LED amélioré; porte-boissons balcon pour bouteilles de 1,5 lt max. Fourni avec prise schuko.

top	size	cm 80x65x(h)88
	max cap.	kg 50
shelves	size	cm 23x57
	max cap.	kg 5
fridge	size	lt 60 + 10,2
	power	A+ - 230Vac



LUX / 18/10-AISI 304 MIRROR FINISH STAINLESS STEEL & HIGH PRESSURE LAMINATE

		TROLLEYS								
		ART. 7500	ART. 7501	ART. 7502	ART. 7503	ART. 7515	ART. 7504	ART. 7505	ART. 7514	
OPTIONALS	 RP01 cm 77x60 EN_ Additional shelf. IT_ Ripiano aggiuntivo. ES_ Estante adicional. FR_ Étagère supplémentaire.									
	 M49 cm 49 EN_ Handle. IT_ Maniglia. ES_ Manija. FR_ Poignée.									
	 R23 cm 23 EN_ Perimeter barrier. IT_ Barriera perimetrale. ES_ Barrera perimetral. FR_ Barrière de périmètre.									
	 R30 cm 30 EN_ Perimeter barrier. IT_ Barriera perimetrale. ES_ Barrera perimetral. FR_ Barrière de périmètre.									
	 T25 cm 27x70,5 EN_ Wooden cut board. IT_ Tagliere in legno. ES_ Tabla de cortar de madera. FR_ Planche à découper en bois.									



ART. 7513



ART. 7506



ART. 7508



ART. 7507



ART. 7517



ART. 7509



ART. 7512



ART. 7510



ART. 7516



ART. 7511

●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●		●	●	●		●

CROSS frame open

A modern, elegant and functional trolleys collection.

The structure, available in three different design variants, is made of 18/10 mirror finish stainless steel, a material that gives shine and elegance to these trolleys, which are entirely customizable in colour, finishes and appliances. Their simplicity makes them the ideal product to adapt to any environment and satisfy any need.

IT_ Una collezione di carrelli moderna, elegante e funzionale.
La struttura, disponibile in tre differenti varianti di design, è realizzata in acciaio inossidabile 18/10 lucidato a specchio, un materiale che dona lucentezza ed eleganza a questi carrelli interamente personalizzabili in colore, finitura e applicazioni. La loro semplicità li rende il prodotto ideale per adattarsi ad ogni ambiente e soddisfare qualsiasi necessità.

ES_ Una colección de carritos moderna, elegante y funcional.
La estructura disponible in tres diferentes modelos de design, es creada en acero inoxidable 18/10 acabado espejo, un material que da brillantez y distinción a todos estos carritos totalmente personalizables en color, acabado y utilidades. Sus sencillez los lleva a ser el producto ideal para conformarse a cualquier ambientes y satisfacer cualquier necesidad.

FR_ Une collection de chariots moderne, élégante et fonctionnelle.
La structure, disponible in trois variantes différentes du design, est en acier inoxydable 18/10 poli miroir, matériau qui donne brillance et élégance à ces chariots, entièrement personnalisables en couleurs, finitions et applications. Leur simplicité en fait le produit idéal pour s'adapter à tous les environnements et satisfaire tous les besoins.





All trolleys can be customized with a wide range of colours and finishes.

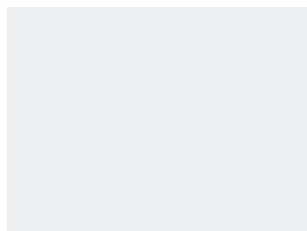
IT_ Tutti i carrelli possono essere personalizzati con una vasta gamma di colori e finiture.

ES_ Todos los carritos se pueden personalizar con una amplia gama de colores y acabados.

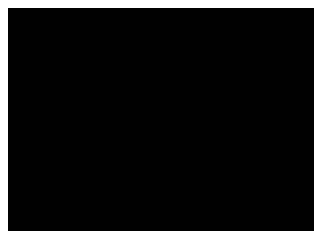
FR_ Tous les chariots peuvent être personnalisés avec une large gamme de couleurs et de finitions.

finishes

MATT



W1
white ice

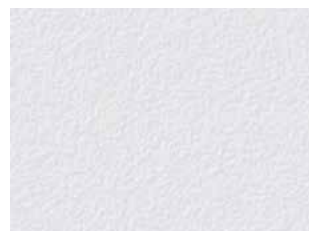


B1
black

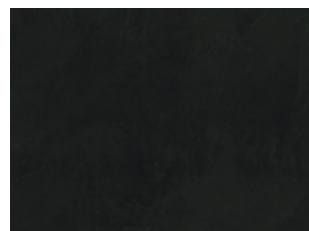


C2
walkprint

CLIMB



W5
white climb



B2
black ardesia



C1
greige

MOD ULTRA MATT



W2
calacatta



B6
impero



C7
navajo

WOOD



R1
ash



Q1
cherry rose



A1
nancy elm



E1
wengé congo



U1
pearl elm

Available in three different structures, all made of 18/10-AISI 304 mirror polished stainless steel.

IT_ Disponibili in tre differenti strutture, tutte realizzate in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 lucidato a specchio.

ES_ Disponible en tres diferentes estructuras, todas presentadas en acero inoxidable 18/10-AISI 304 acabado espejo.

FR_ Disponible en trois structures différentes, toutes réalisées en acier inoxydable 18/10-AISI 304 poli miroir.

cross

STRUCTURE
40x15 mm



frame

STRUCTURE
40x15 mm



open

STRUCTURE
60x20 mm



Customization of all trolleys on request.
See pages 248-249 and contact our sales office.

Collection Open: Functionality, Technology and Design.



High pressure laminate - Layered

- IT_* Laminato ad alta pressione - Multistrato
ES_ Laminado de alta presión - Multicapas
FR_ Stratifié haute pression - Multicouche

EN_ Revolution and innovation in an excellent material thanks to its functional and aesthetic potentialities. Anti-scratch, waterproof, resistant to oils, steam and water. Unalterable up to 60°, anti bacterial and long lasting.

- IT_* Rivoluzione ed innovazione in un materiale eccellente per le sue potenzialità funzionali ed estetiche. Anti-graffio, impermeabile, resiste ad oli, vapore ed acqua. Inalterabile fino a 60°, anti batterico e duraturo.
- ES_* Revolución e innovación en un material excelente por sus potencialidades funcionales y estéticas. Anti-rasguños, impermeable, resistente a aceites, vapor y agua. Inalterable hasta 60°, antibacteriano y de larga duración.
- FR_* Révolution et innovation dans un excellent matériau pour ses potentialités fonctionnelles et esthétiques. Anti-rayures, imperméable, résistant aux huiles, à la vapeur et à l'eau. Inaltérable jusqu'à 60°, anti bactérien et durable.

EN_ A supporting structure only partially embedded in the surface of the trolley, to ensure stability and flow, without neglecting the elegance guaranteed by mirror finish stainless steel.

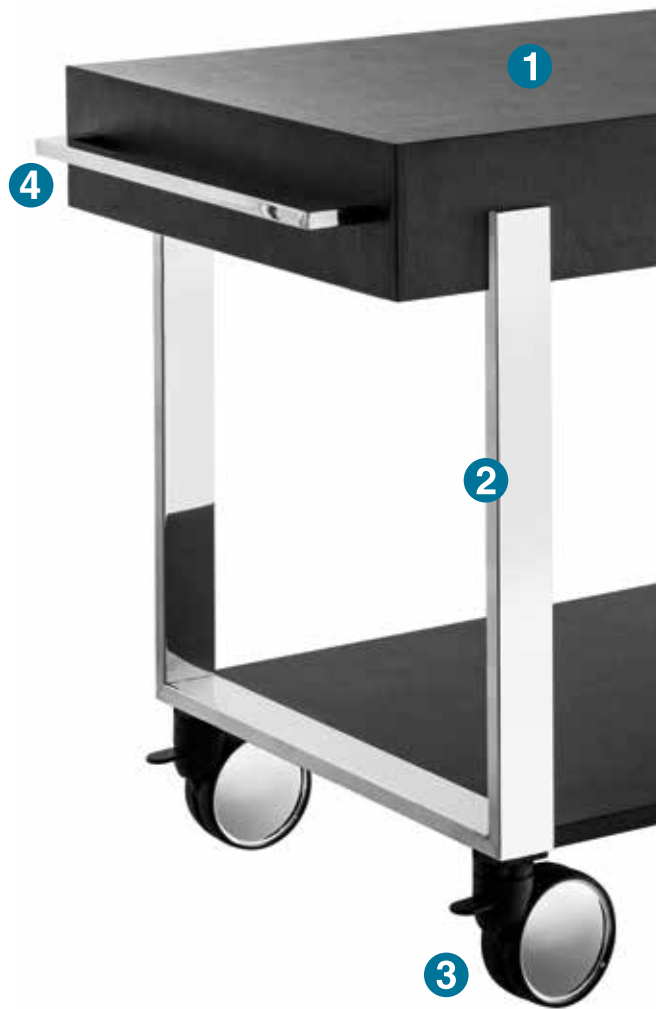
- IT_* Una struttura portante solo parzialmente incassata nella superficie del carrello, per assicurare stabilità e portata, senza trascurare l'eleganza garantita dall'acciaio inossidabile lucidato a specchio.
- ES_* Una estructura de soporte solo parcialmente incrustada en la superficie del carro, para garantizar la estabilidad y el flujo, sin descuidar la elegancia garantizada por el acero inoxidable acabado espejo.
- FR_* Une structure de support seul partiellement encastrée dans la surface du chariot pour assurer la stabilité et la fluidité, sans pour autant négliger l'élégance garantie par l'acier inoxydable poli miroir.

Stainless steel 18/10-AISI 304 Mirror finish

- IT_* Acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 - Lucidato a specchio
ES_ Acero inoxidable 18/10-AISI 304 - Acabado espejo
FR_ Acier inoxydable 18/10-AISI 304 - Poli miroir

EN_ 100% recyclable, long lasting and with mechanical features that ensure lack of maintenance, corrosion resistance and sustainability. Bright finishes make details accurate and distinctive.

- IT_* 100% riciclabile, duraturo e con caratteristiche meccaniche di rilievo che garantiscono assenza di manutenzione, resistenza alla corrosione e durezza. Le finiture brillanti rendono i dettagli accurati e distintivi.
- ES_* 100% reciclable, duradero y con características mecánicas de alivio que aseguran el mantenimiento, la resistencia a la corrosión y la durabilidad. Los brillantes acabados hacen que los detalles sean precisos y distintivos.
- FR_* 100% recyclable, durable et avec des caractéristiques mécaniques de relief qui assurent aucun entretien, résistance à la corrosion et durabilité. Les finitions brillantes rendent les détails précis et distinctifs.



1
Made of poplar wood covered with 9/10 high pressure laminate.

IT_ Realizzati in legno di pioppo rivestito da laminato ad alta pressione da 9/10.

ES_ Hecho en madera de álamo revestido de laminado de alta presión de 9/10.

FR_ Fabriqués en bois de peuplier recouvert de stratifié haute pression de 9/10.

2
Structure made in 18/10-AISI 304 mirror finish stainless steel.

IT_ Struttura realizzata in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 lucidato a specchio.

ES_ Estructura hecha en acero inoxidable 18/10-AISI 3014 acabado espejo.

FR_ Structure réalisée en acier inoxydable 18/10-AISI 304 poli miroir.

3
Equipped with 4 pivoting, non-marking wheels with brakes, to facilitate service maneuvers and storage.

IT_ Muniti di 4 ruote pivotanti, antiraccia e dotate di freno, per facilitare la manovre di servizio e stoccaggio.

ES_ Equipado con 4 ruedas rotatorias, antihuella y provista de frenos, para facilitar las maniobras de servicio y almacenamiento.

FR_ Equipé de 4 roues pivotantes, non marquantes avec freins, pour faciliter les manœuvres d'entretien et stockage.

4
Details and optionals made in 18/10-AISI 304 mirror finish stainless steel.

IT_ Dettagli e optional realizzati in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 lucidato a specchio.

ES_ Detalles y opcionales hecho en acero inoxidable 18/10 - AISI 304 acabado espejo.

FR_ Détails et optionals réalisée en acier inoxydable 18/10-AISI 304 poli miroir.



Guéridon trolley.

IT_ Carrello guéridon.

ES_ Carrito guéridon.

FR_ Chariot guéridon.

top	size	cm 100x60x(h)80
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 61x68
	max cap.	kg 20

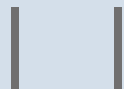
typology



FRAME
ART. 6121



CROSS
ART. 6122



OPEN
ART. 6123

colours availables

matt finish W1 C1 B1 C2

ultra matt finish W2 B6 C7

climb finish W5 B2

wood finish R1 Q1 A1 E1 U1



Refrigerated pastry trolley, with plexiglas roll-top and 18/10-AISI 304 stainless steel basin. 180° opening. Cooling packs included.



IT_ Carrello refrigerato per pasticceria, con cloache a scomparsa in plexiglass e vasca in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304. Apertura a 180°. Panetti refrigeranti inclusi.

ES_ Carrito refrigerado para pastelería, con campana retráctil en plexiglás y recipiente en acero inoxidable 18/10-AISI 304. Apertura 180°. Acumuladores térmicos incluidos.

FR_ Chariot réfrigéré pour pâtisserie, avec cloche coulissante en plexiglas et bac en acier inoxydable 18/10-AISI 304. Ouverture 180°. Pains de glace inclus.

top	size	cm 100x60x(h)80+27
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 61x68
	max cap.	kg 20
tray	size	cm 78x43

typology



FRAME
ART. 6331



CROSS
ART. 6332



OPEN
ART. 6330

colours availables

matt finish W1 C1 B1 C2

ultra matt finish W2 B6 C7

climb finish W5 B2

wood finish R1 Q1 A1 E1 U1



Cheese trolley, with plexiglas roll-top and polyethylene cut board. 180° opening.



- IT_* Carrello formaggi, con cloache a scomparsa in plexiglass e tagliere in polietilene. Apertura a 180°.
- ES_* Carrito para quesos, campana retráctil en plexiglás y tabla de cortar de polietileno. Apertura a 180°.
- FR_* Chariot à fromages, avec cloche rétractable en plexiglas et planche à découper en polyéthylène. Ouverture 180°.

top	size	cm 100x60x(h)80+27
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 61x68
	max cap.	kg 20
cut board	size	cm 78x43

typology



FRAME
ART. 6411



CROSS
ART. 6412



OPEN
ART. 6413

colours availables

matt finish	W1	C1	B1	C2
ultra matt finish	W2	B6	C7	
climb finish	W5	B2		
wood finish	R1	Q1	A1	E1 U1



Refrigerated trolley, with plexiglas rolltop and 18/10-AISI 304 stainless steel ice basin complete with grid for ice and drainage. 180° opening.



- IT_* Carrello refrigerato, con cloache a scomparsa in plexiglass e vasca in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 completa di griglia per ghiaccio e scarico. Apertura a 180°.
- ES_* Carrito refrigerado, con campana retráctil en plexiglás y recipiente en acero inoxidable 18/10-AISI 304 completo con rejilla de hielo y drenaje. Apertura a 180°.
- FR_* Chariot réfrigéré, avec cloche rétractable en plexiglas et bac en acier inoxydable 18/10-AISI 304 complet avec grille pour glace et drainage. Ouverture 180°.

top	size	cm 100x60x(h)80+27
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 61x68
	max cap.	kg 20
basin	size	cm 78x43x(h)4,5
	max cap.	lt 10

typology



FRAME
ART. 6333



CROSS
ART. 6334



OPEN
ART. 6335

colours availables

matt finish W1 C1 B1 C2

ultra matt finish W2 B6 C7

climb finish W5 B2

wood finish R1 Q1 A1 E1 U1

Details



EN_ Induction cooktop cm 30x52. Glass-ceramic with topClass finishing: blunted front side with lateral profiles in stainless steel.

IT_ Piano cottura ad induzione cm 30x52. Vetroceramica con finitura topClass: frontale smussato con profili laterali in acciaio inossidabile.

ES_ Llano de cocción para inducción cm 30x52. Vitrocerámica con acabado topClass: frente romo con perfiles laterales en acero inoxidable.

FR_ Plaque de cuisson à induction cm 30x52. Vitrocéramique avec finition topClass: façade biseautée avec profils latéraux en acier inoxydable.



EN_ Main features:

- touchSlider;
- 17 power levels;
- 3 cooking zones with different powers in each;
- maximum absorption: 3,7kW.

Safety:

- recognition of cookware;
- safety shutdown;
- child safety;
- warning lights for residual heat;
- temporary blocking function for cleaning.

IT_ Caratteristiche principali:

- touchSlider;
- 17 livelli di potenza;
- 3 zone di cottura con potenze diverse in ognuna;
- assorbimento massimo: 3,7kW.

Sicurezza:

- riconoscimento presenza pentole;
- autospegnimento di sicurezza;
- sicurezza bambini;
- spia di calore residuo;
- funzione blocco temporaneo per la pulizia.

ES_ Características principales:

- touchSlider;
- 17 niveles de potencia;
- 3 áreas de cocción con diferentes potencias electricas cada una;
- maxima absorción: 3,7kW.

Seguridad:

- reconocimiento de la presencias de las varias ollas;
- autodesconexión de seguridad;
- seguridad niños;
- indicadores de calor residual;
- función bloqueo provisional para la limpieza.

FR_ Caractéristiques principales:

- touchSlider;
- 17 niveaux de puissance;
- 3 zones de cuisson avec des puissances différentes dans chacune;
- absorption maximale: 3,7kW.

Sécurité:

- reconnaissance des ustensiles de cuisine;
- arrêt de sécurité;
- sécurité pour enfants;
- voyants de chaleur résiduelle;
- fonction de bloc temporaire pour le nettoyage.



Trolley with induction hob three cooking zones.



IT_ Carrello con piano cottura ad induzione - tre zone cottura.

ES_ Carrito con placa de inducción - tres áreas de cocción.

FR_ Chariot avec plaque à induction - trois zones de cuisson.

Optional: Perimeter barrier - see pages 248-249.

top	size	cm 100x60x(h)80
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 61x68
	max cap.	kg 20
induction hob	size	cm 30x52
	power	220 - 240V

typology



FRAME
ART. 6170



CROSS
ART. 6171



OPEN
ART. 6172

colours availables

matt finish W1 C1 B1 C2

ultra matt finish W2 B6 C7

climb finish W5 B2

wood finish R1 Q1 A1 E1 U1

Details



**EN_ Stainless steel chafing dish. GN 1/1, depth mm 65. Glass lid with stainless steel frame. Soft closure. Complete with electric plate with regulator.
cm 58x45x(h)25 - 400W.**

*IT_ Chafing dish in acciaio inossidabile. GN 1/1, profondità mm 65. Coperchio in vetro con cornice in acciaio inossidabile. Chiusura ammortizzata. Completa di piastra elettrica con regolatore.
cm 58x45x(h)25 - 400W.*

*ES_ Chafing dish en acero inoxidable. GN 1/1, profundidad mm 65. Tapa de vidrio con marco de acero inoxidable. Cierre armonizado. Completo con placa eléctrica con regulador.
cm 58x45x(h)25 - 400W.*

*FR_ Chafing dish en acier inoxydable. GN 1/1, profondeur mm 65. Couvercle en verre avec cadre en acier inoxydable. Fermeture harmonisé. Complet avec plaque électrique avec régulateur.
cm 58x45x(h)25 - 400W.*



Chafing dish trolley complete with electric plate with regulator.



IT_ Carrello con chafing dish completo di piastra elettrica con regolatore.
ES_ Carrito con chafing dish completo con resistencia eléctrica con regulador.
FR_ Chariot avec chafing dish complete avec plaque électrique avec régulateur.

top	size	cm 100x60x(h)80+10
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 61x68
	max cap.	kg 20
chafing dish	size	cm 58x45x(h)25
	max cap.	GN 1/1
	power	400W

typology



FRAME
ART. 6163



CROSS
ART. 6164



OPEN
ART. 6165

colours availables

matt finish W1 C1 B1 C2

ultra matt finish W2 B6 C7

climb finish W5 B2

wood finish R1 Q1 A1 E1 U1



Details



EN_ Grid for ice collection and drainage of residual water. Equipped with tap and drain.

IT_ Griglia per la raccolta del ghiaccio e scolo dell'acqua residua. Munita di rubinetto e piletta di scarico.

ES_ Rejilla para recogida de hielo y drenaje de aguas residuales. Equipado con grifo y desagüe.

FR_ Grille pour la collecte de glace et le drainage de l'eau résiduelle. Equipé de robinet et égoutter.



Fish and disposal trolley, with 18/10-AISI 304 stainless steel basin complete with grid for ice and drain.



IT_ Carrello per pescato e sbarazzo, con vasca in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 completa di griglia per ghiaccio e scarico.

ES_ Carrito para pescado y desecho, con tanque de acero inoxidable 18/10-AISI 304 completo con rejilla de hielo y drenaje.

FR_ Chariot à poisson ou rôti, avec réservoir en acier inoxydable 18/10-AISI 304 complet avec grille pour glace et drain.

top	size	cm 100x60x(h)80
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 61x68
	max cap.	kg 20
basin	size	cm 106,5x62x(h)5
	max cap.	lt 22

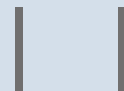
typology



FRAME
ART. 6166



CROSS
ART. 6167



OPEN
ART. 6168

colours availables

matt finish W1 C1 B1 C2

ultra matt finish W2 B6 C7

climb finish W5 B2

wood finish R1 Q1 A1 E1 U1



Wine trolley with plexiglas glass and bottle holder.

IT_ Carrello vini con portabicchieri e portabottiglie in plexiglass.

ES_ Carrito de vino con portavasos y porta botellas de plexiglás.

FR_ Chariot à vin avec porte-gobelets et porte-bouteilles en plexiglas.

Optional: Perimeter barrier - see pages 248-249.

top	size	cm 100x60x(h)80
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 61x68
	max cap.	kg 20
glass holder	size	cm 59,5x10x(h)3,5 (3 pcs)
bottle holder	size	cm 56,5x20x(h)9 - Ø cm 13,5 - 6 holes (2 pcs)

typology



FRAME
ART. 6185

colours availables

matt finish	W1	C1	B1	C2
ultra matt finish	W2	B6	C7	
climb finish	W5	B2		
wood finish	R1	Q1	A1	E1 U1



Champagne trolley, with 18/10-AISI 304 mirror finish stainless steel basin for ice.



IT_ Carrello Champagne, con vasca per ghiaccio in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 lucidato a specchio.

ES_ Carrito Champagne, con tanque para hielo de acero inoxidable 18/10-AISI 304 acabado espejo.

FR_ Chariot à Champagne, avec réservoir pour glace en acier inoxydable 18/10-AISI 304 poli miroir.

top	size	cm 100x60x(h)80+2
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 61x68
	max cap.	kg 20
basin	size	cm 62x41,5x(h)10,5
	max cap.	GN 1/1 - lt 12

Details

EN_ Stainless steel tank, h mm 100. Insulation with high density injected polyurethane, CFC free. Complete with 3/8" G stainless steel drain.

IT_ Vasca in acciaio inossidabile, h mm 100. Isolamento con poliuretano iniettato ad alta densità, CFC free. Completa di piletta di scarico inossidabile da 3/8" G.

ES_ Tanque de acero inoxidable, h mm 100. Aislamiento con poliuretano inyectado de alta densidad, libre de CFC. Completo con drenaje de acero inoxidable de 3/8" G.

FR_ Réservoir en acier inoxydable, h mm 100. Isolation en polyuréthane injecté haute densité, sans CFC. Complet avec drain en acier inoxydable 3/8" G.

typology



colours availables

matt finish	W1	C1	B1	C2	
ultra matt finish	W2	B6	C7		
climb finish	W5	B2			
wood finish	R1	Q1	A1	E1	U1

TROLLEYS



FRAME
ART. 6121

CROSS
ART. 6122

OPEN
ART. 6122

FRAME
ART. 6331

CROSS
ART. 6332

OPEN
ART. 6330

FRAME
ART. 6411

CROSS
ART. 6412

OPEN
ART. 6413

OPTIONALS



M49

cm 49
EN_ Handle.
IT_ Maniglia.
ES_ Manija.
FR_ Poignée.



R23

cm 23
EN_ Perimeter barrier.
IT_ Barriera perimetrale.
ES_ Barrera perimetral.
FR_ Barrière de périmètre.



R30

cm 30
EN_ Perimeter barrier.
IT_ Barriera perimetrale.
ES_ Barrera perimetral.
FR_ Barrière de périmètre.



T25

cm 27x70,5
EN_ Wooden cut board.
IT_ Tagliere in legno.
ES_ Tabla de cortar de madera.
FR_ Planche à découper en bois.



100300200000

Ø cm 10 - h cm 22
EN_ Bottle cooler holder with three refrigerant sectors.
IT_ Portabottiglia termico con tre settori refrigerati.
ES_ Porta-botellas térmico con tres sectores refrigerados.
FR_ Porte-bouteille thermique avec trois secteurs refrigerants.

 FRAME ART. 6333 CROSS ART. 6334 OPEN ART. 6335			 FRAME ART. 6170 CROSS ART. 6171 OPEN ART. 6172			 FRAME ART. 6163 CROSS ART. 6164 OPEN ART. 6165			 FRAME ART. 6186 CROSS ART. 6187 OPEN ART. 6188			 FRAME ART. 6185		 CROSS ART. 6192
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
			●	●	●	●	●	●				●	●	
												●	●	

WOOD

A reinterpretation of wood in a contemporary and functional way, warm and passionate. A design that seeks simplicity where innovation is present without any ostentation. A fine manufacture that makes both trolleys and dining room furniture an ideal furnishing complement as they are made with passion and competence, paying attention to precision and dedication in every stage of production.

IT_ Una rivistazione del legno in veste contemporanea e funzionale, calda e appassionata. Un design che ricerca semplicità dove l'innovazione è presente senza alcuna ostentazione. Una fine manifattura che rende sia i carrelli che i mobili da sala un complemento d'arredo ideale. Realizzati con passione, competenza e dedizione in ogni fase di lavorazione.

ES_ Una revisitación de la madera en un estilo contemporáneo y funcional, cálido y apasionado. Un design que busca simplicidad donde la innovación está presente sin ninguna ostentación. Una fabricación fina que hace que tanto los carritos como los muebles de comedor sean un complemento ideal de muebles, ya que están hechos por artesanos que trabajan con pasión y competencia, prestando atención a la precisión y dedicación a cada etapa de producción.

FR_ Une revue de bois dans une qualité contemporaine et fonctionnelle, chaleureux et passionné. Un design qui recherche simplicité dans lequel l'innovation est présente sans ostentation. Une fabrication raffinée qui fait des chariots et des meubles de salle à manger un complément idéal. Travaillés avec passion, compétence et précision à chaque étape de la production.





1
European beech
wood structure.

IT_ Struttura in legno di
faggio europeo.

ES_ Estructura en madera
de haya europea.

FR_ Structure en bois de
hêtre européen.

2
18/10-AISI 304
stainless steel
structure.

IT_ Struttura in acciaio
inossidabile
18/10-AISI 304.

ES_ Estructura en acero
inoxidable
18/10 -AISI 304.

FR_ Structure en acier
inoxydable
18/10 - AISI 304.



3
Equipped with
4 pivoting, non-
marking wheels with
brakes, to facilitate
service maneuvers
and storage.

IT_ Muniti di 4 ruote
pivottanti, antitraccia e
dotate di freno, per
facilitare la manovre di
servizio e stoccaggio.

ES_ Equipado con 4 ruedas
rotatorias, antihuella
y provista de frenos,
para facilitar las
maniobras de servicio y
almacenamiento.

FR_ Equipé de 4 roues
pivotantes, non
marquantes avec freins,
pour faciliter les
manœuvres d'entretien
et stockage.

4
Details and
optionals made
in 18/10-AISI 304
stainless steel.

IT_ Dettagli e optional
realizzati in acciaio
inossidabile
18/10-AISI 304.

ES_ Detalles y opcionales
hecho en acero
inoxidable
18/10 - AISI 304.

FR_ Détails et optionals
réalisée en acier
inoxydable
18/10-AISI 304.

Wood - Walnut natural colour / black colour

IT_ Legno - Tinta noce naturale / Tinta nera

ES_ Madera - Color natural de nogal / Color negro

FR_ Bois - Couleur noyer naturel / Couleur noir

***EN_* Warm and cozy, it creates a sophisticated game of references between the past and the present, tradition and innovation. Marked by high value and natural finishes.**

Strong, compact, long lasting and easy to clean. It is the distinctive feature of every project.

IT_ Caldo e accogliente, crea un sofisticato gioco di rimandi tra passato e presente, tradizione ed innovazione. Di grande pregio e dalle finiture naturali.

Robusto, compatto, longevo e di facile pulizia. Rappresenta un segno distintivo ed estremamente caratterizzante di ogni progetto.

ES_ Cálido y acogedor, crea un sofisticado juego de referencias entre el pasado y el presente, la tradición y la innovación. De gran valor y acabados naturales.

Robusto, compacto, duradero y fácil de limpiar. Representa un signo distintivo y extremadamente característico de cada proyecto.

FR_ Chaleureux et accueillant, crée un jeu sophistiqué de références entre passé et présent, tradition et innovation. De grand valeur et avec finitions naturelles. Robuste, compact, durable et facile à nettoyer. Il représente un signe fort et caractéristique de chaque projet.

Available in two colours: walnut natural and black.

IT_ Disponibile in due varianti colore: noce naturale e nero.

ES_ Disponible en dos colores: nogal natural y negro.

FR_ Disponible en deux couleurs: noyer naturel et noir.

Customization of all trolleys on request.
See page 259 and contact our sales office.

Stainless steel 18/10-AISI 304 - Brushed

IT_ Acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 - Satinato

ES_ Acero inoxidable 18/10-AISI 304 - Satinado

FR_ Acier inoxydable 18/10-AISI 304 - Satiné

***EN_* Rigorous in its harmonic shapes, for a linear and functional aesthetic. In addition to its design strength, its resistance makes it a valuable, long lasting and reliable material. 100% recyclable, no maintenance, corrosion resistance and mechanical features are some of the connotations that make it an essential material.**

IT_ Rigoroso nelle sue forme armoniche, per un'estetica lineare e funzionale. Oltre alla sua forza progettuale, la sua resistenza lo rende un prodotto valido, duraturo e affidabile. 100% riciclabile, assenza di manutenzione, resistenza alla corrosione e caratteristiche meccaniche di rilievo sono alcune delle connotazioni che lo rendono un prodotto imprescindibile.

ES_ Riguroso en sus formas armoniosas, para una estética lineal y funcional. Además de su fuerza de diseño, su resistencia lo convierte en un producto válido, duradero y confiable. 100% reciclable, sin mantenimiento, resistencia a la corrosión y características mecánicas significativas son algunas de las connotaciones que lo convierten en un producto esencial.

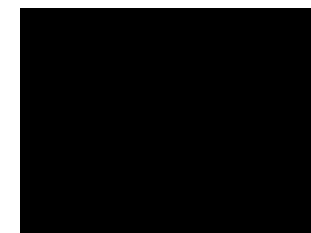
FR_ Rigoureux dans ses formes harmonieuses, pour une esthétique linéaire et fonctionnelle. Sa résistance en fait un produit valide, durable et fiable. 100% recyclable, pas d'entretien, résistance à la corrosion et caractéristiques mécaniques sont des connotations qui en font un produit essentiel.

PAINTED WOOD

finishes



80
walnut natural



50
black



SAMPLE: ART. 7700/80 combined with ART. 9130

Optional



ART. 9130

EN_ Plates warmer.
cm 40x46x(h)56 - 400W.

IT_ Scaldapiatti.
cm 40x46x(h)56 - 400W.

ES_ Calientaplatos.
cm 40x46x(h)56 - 400W.

FR_ Chauffe-plats.
cm 40x46x(h)56 - 400W.



Guéridon trolley.

IT_ Carrello guéridon.
 ES_ Carrito guéridon.
 FR_ Chariot guéridon.



ART. 7700/80

ART. 7700/50

top	size	cm 60x50x(h)83
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 51,2x41,2
	max cap.	kg 20



ART. 9130

EN_ Plates warmer. cm 40x46x(h)56 - 400W.



Guéridon trolley with shelf.

IT_ Carrello guéridon con ripiano.
 ES_ Carrito guéridon con estante.
 FR_ Chariot guéridon avec étagère.

ART. 7701/80

ART. 7701/50

top	size	cm 60x50x(h)83
	max cap.	kg 50
shelves	size	cm 51,2x41,2
	max cap.	kg 20



Guéridon trolley.

IT_ Carrello guéridon.

ES_ Carrito guéridon.

FR_ Chariot guéridon.



ART. 7702/80

top	size	cm 80x60x(h)83
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 71x51
	max cap.	kg 20

ART. 7702/50

ART. 7703/80

top	size	cm 100x60x(h)83
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 91x51
	max cap.	kg 20

ART. 7703/50



ART. 9130

EN_ Plates warmer. cm 40x46x(h)56 - 400W.



Guéridon trolley with six cutlery holders.

IT_ Carrello guéridon con sei vani porta posate.

ES_ Carrito guéridonn con seis porta cubiertos.

FR_ Chariot guéridon avec six porte-couverts.

ART. 7704/80

top	size	cm 80x60x(h)83
	max cap.	kg 50+10
shelf	size	cm 71x51
	max cap.	kg 20
cutlery holder	cabinet	6

ART. 7704/50

ART. 7705/80

top	size	cm 100x60x(h)83
	max cap.	kg 50+10
shelf	size	cm 91x51
	max cap.	kg 20
cutlery holder	cabinet	6

ART. 7705/50



Trolley for room service and catering, with two reclining surfaces.

IT_ Carrello per servizio in camera e ristorazione, con due superfici reclinabili.

ES_ Carrito para servicio de habitaciones y catering, con dos superficies reclinables.

FR_ Chariot pour service en chambre et restauration, avec deux surfaces inclinables.



ART. 7707/80

ART. 7707/50

top	size	cm 80x60x(h)83
	size open	cm 80x110x(h)83
shelf	max cap.	kg 50
	size	cm 71x51
	max cap.	kg 20



ART. 9130

EN_ Plates warmer. cm 40x46x(h)56 - 400W.



Trolley for room service and catering, with two reclining surfaces.

IT_ Carrello per servizio in camera e ristorazione, con due superfici reclinabili.

ES_ Carrito para servicio de habitaciones y catering, con dos superficies reclinables.

FR_ Chariot pour service en chambre et restauration, avec deux surfaces inclinables.



ART. 7708/80

ART. 7708/50

top	size	cm 76x44x(h)83
	size open	Ø cm 76 - h cm 83
shelf	max cap.	kg 50
	size	cm 72x35
	max cap.	kg 20



ART. 9130

EN_ Plates warmer. cm 40x46x(h)56 - 400W.



Disposal trolley with stainless steel surface and polycarbonate protection.
Equipped with six compartments. GN 1/3 food grade polycarbonate cutlery trays included.

IT_ Carrello per sbarazzo con superficie in acciaio inossidabile e protezione in polycarbonato. Dotato di sei vani. Portaposate in polycarbonato alimentare GN 1/3, incluse.

ES_ Carrito para deshacerse con superficie de acero inoxidable y protección de polycarbonato. Equipado con seis casillas. Bandejas de cubierto en polycarbonato alimentar GN 1/3, incluidas.

FR_ Chariot à déchets avec surface en acier inoxydable et protection en polycarbonato. Équipé de six plateaux à couverts en polycarbonato alimentaire GN 1/3.

ART. 7706/80

ART. 7706/50

top	size	cm 115x50x(h)115
	max cap.	kg 60
shelves	size	cm 42x107
	max cap.	kg 10
plates holder	size	cm 18x32
	cabinet	6 x GN 1/3
protection	size	cm 115x50x(h)115



ART.
7700/80

ART.
7701/80

ART.
7702/80

ART.
7704/80

ART.
7706/80

ART.
7707/80

ART.
7708/80



R23

cm 23

EN_ Perimeter barrier.
IT_ Barriera perimetrale.
ES_ Barrera perimetral.
FR_ Barrière de périmètre.



R23

cm 30

EN_ Perimeter barrier.
IT_ Barriera perimetrale.
ES_ Barrera perimetral.
FR_ Barrière de périmètre.



9130

EN_ Plates warmer.
IT_ Scaldapiatti.
ES_ Calientaplatos.
FR_ Cahuffe-plats.



Cooking appliances



DOM25

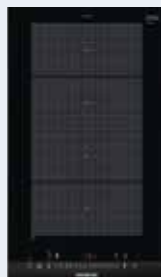
cm 30,2x52
220 - 240V 1N ~
/ 3,7kW

EN_ Induction glass-ceramic hob - 3 cooking zones.

IT_ Piano cottura ad induzione in vitroceramica - 3 postazioni di cottura.

ES_ Placa de inducción en vitrocerámica - 3 áreas de cocción.

FR_ Plaque à induction en vitrocéramique - 3 zones de cuisson.



DOM15

cm 38x52
230V ~ 1P+N
50/60Hz

EN_ Induction tempered glass hob - 1 cooking zone.

IT_ Piano cottura ad induzione in vetro temperato - 1 postazione di cottura.

ES_ Placa de inducción en vidrio templado - 1 área de cocción.

FR_ Plaque à induction en verre trempé - 1 zone de cuisson.



DOM12

cm 40x52
220-230V
50/60Hz

EN_ Induction glass-ceramic wok hob.

IT_ Piano cottura ad induzione wok in vetro ceramica.

ES_ Encimera wok de inducción en vitrocerámica.

FR_ Table de cuisson wok à induction en vitrocéramique.



DOM26

cm 30,2x52
220-240V / 50/60Hz

EN_ Glass-ceramic hob - 2 cooking zones.

IT_ Piano cottura in vitroceramica - 2 postazioni di cottura.

ES_ Placa en vitrocerámica - 2 áreas de cocción.

FR_ Plaque en vitrocéramique - 2 zones de cuisson.



DOM33

cm 39x52
220 - 240V / 1,9kW

EN_ TeppanYaki plate.

IT_ Piastra teppanYaki.

ES_ Placa teppanYaki.

FR_ Plaque teppanYaki.



DOM5

cm 39,2x52
220 - 240V / 3,4kW

EN_ Lava stone grill plate.

IT_ Piastra grill a pietra lavica.

ES_ Placa grill de piedra de lava.

FR_ Plaque grill en pierre de lave.



DOM1

cm 30x50
3,8kW

EN_ Gas hob. 1 burner with cast iron crown. Gas bottle not included.

IT_ Piano cottura a gas. 1 bruciatore con corona in ghisa. Bombola gas non inclusa.

ES_ Llano de cocción a gas. 1 quemador con corona en hierro fundido. Bombona gas no incluida.

FR_ Table de cuisson à gaz. 1 brûleur avec couronne en fonte. Bouteille gaz non incluse.





Cooking trolley.

IT_ Carrello cucina.

ES_ Carrito cocina.

FR_ Chariot cuisine.

 **ART. 6203/80**

 **ART. 6203/50**

top	size	cm 80x60x(h)83
	max cap.	kg 50+10
shelf	size	cm 71x51
	max cap.	kg 20
plates holder	size	cm 35x20/each shelf

Optional: Perimeter barrier - see page 259.



Furniture for dining room service, mounted on wheels, with flap dresser, two cutlery holders.

- IT_* Mobile di servizio sala, montato su ruote, con cassettone a ribalta, due cassetti portaposate.
- ES_* Mobilario de servicio de hall, montado sobre ruedas, con tocador de solapa, dos cajones cubiertos.
- FR_* Meuble pour le service en salle, muni de roues, avec rabatteur, deux porte-assiettes.

ART. 6020/80

ART. 6020/50

top	size	cm 85x55(h)87+48
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 85x15
	max cap.	kg 15/each



EN_ Complete with four GN 3/1 food grade polycarbonate.

- IT_* Completo di quattro GN 3/1 in polycarbonato alimentare.
- ES_* Completo con cuatro GN 3/1 de polycarbonato alimentar.
- FR_* Complet avec quatre GN 3/1 en polycarbonate alimentaire.



Furniture for dining room service, mounted on wheels, with two doors, internal shelf and bread holder.

- IT_* Mobile di servizio sala, montato su ruote, con due ante, ripiano interno e portapane.
- ES_* Mobilario de servicio de hall, montado sobre ruedas, con dos puertas, estante interno y panera.
- FR_* Meuble pour le service en salle, muni de roues, avec deux portes, étagère interne et boîte à pain.

ART. 6015/80

ART. 6015/50

top	size	cm 85x55x(h)87+48
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 85x20
	max cap.	kg 15/each



Furniture for dining room service, mounted on wheels, with two doors, internal shelf and cutlery holder.

IT_ Mobile di servizio sala, montato su ruote, con due ante, ripiano interno e portaposate.

ES_ Mobiliario de servicio de hall, montado sobre ruedas, con dos puertas, estante interno y porta cubiertos.

FR_ Meuble pour le service en salle, muni de roues, avec deux portes, étagère interne et porte-assiettes.

ART. 6021/80

ART. 6021/50

top	size	cm 85x55x(h)87
	max cap.	kg 50
cutlery holder	cabinet	6

Optional: Perimeter barrier - see page 259.



Furniture for dining room service, mounted on wheels, with two doors, cutlery holder and one shelf.

IT_ Mobile di servizio sala, montato su ruote, con due ante, portaposate e un ripiano.

ES_ Mobiliario de servicio de hall, montado sobre ruedas, con dos puertas, porta cubiertos y estante.

FR_ Meuble pour le service en salle, muni de roues, avec deux portes, porte-assiettes et un étagère.

ART. 6006/80

ART. 6006/50

top	size	cm 85x55x(h)83
	max cap.	kg 50
shelf	size	cm 71x51
	max cap.	kg 20
cutlery holder	cabinet	6

Pastry

A collection entirely dedicated to the world of pastry and desserts.

IT_ Una collezione interamente dedicata al mondo della pasticceria e dei dolci.

ES_ Una colección totalmente dedicada al mundo de la pastelería y de los postres.

FR_ Une collection entièrement dédiée au monde de la pâtisserie et des desserts.



Made of poplar wood covered with 9/10 high pressure laminate.

IT_ Realizzati in legno di pioppo rivestito da laminato ad alta pressione da 9/10.

ES_ Hecho en madera de álamo revestido de laminado de alta presión de 9/10.

FR_ Fabriqués en bois de peuplier recouvert de stratifié haute pression de 9/10.

Brushed 18/10-AISI 304 stainless steel details.

IT_ Dettagli in acciaio inossidabile 18/10-AISI 304 satinato.

ES_ Detalles en acero inoxidable 18/10-AISI 304 satinado.

FR_ Détails en acier inoxydable 18/10-AISI 304 satiné.

Tempered glass displays with sliding doors.

IT_ Vetrine in vetro temperato con porte scorrevoli.

ES_ Vitrinas de vidrio templado equipada de puertas corredizas.

FR_ Vitrines en verre trempé équipée de portes coulissantes.

4 pivoting, non-marking wheels with brakes, to facilitate service maneuvers and storage.

IT_ 4 ruote pivotanti, antitraccia e dotate di freno, per facilitare le manovre di servizio e stoccaggio.

ES_ 4 ruedas rotatorias, antihuella y provista de frenos, para facilitar las maniobras de servicio y almacenamiento.

FR_ 4 roues pivotantes, non marquantes avec freins, pour faciliter les manœuvres d'entretien et stockage.

This collection is offered in three different colour variations.

IT_ Questa collezione viene proposta in tre differenti varianti colore.

ES_ Esta colección se ofrece en tres variaciones de color diferentes.

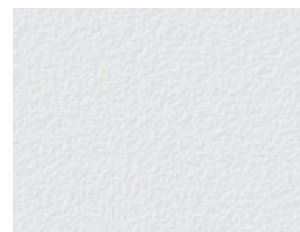
FR_ Cette collection est proposée dans trois variations de différentes couleurs.

finishes

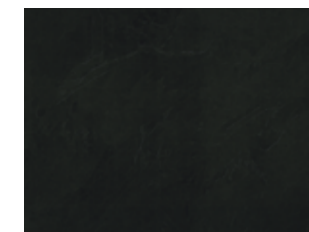
CLIMB



C1 greige



W5 white climb



B2 black ardesia

Customization of all trolleys on request.



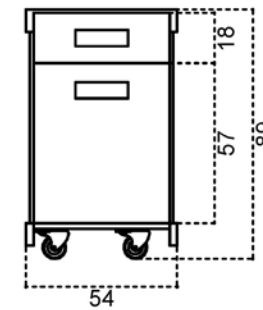
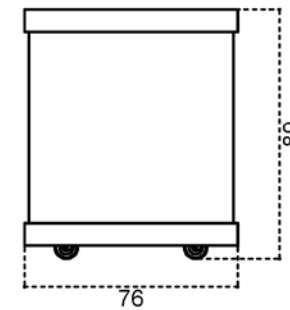
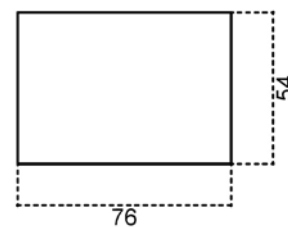
- ART. 9002/C1
- ART. 9002/W5
- ART. 9002/B2

Service mobile unit with tools holder drawer with soft closing and plates holder.

IT_ Unità mobile di servizio con cassetto porta attrezzature dotato di chiusura ammortizzata ed anta portapiatti.

ES_ Unidad móvil de servicio con gaveta portautensilios equipado con cierre suave y puerta portaplatos.

FR_ Unité mobile de service avec tiroir porte-outils à fermeture amortie et porte-assiettes.





ART. 9000/W5 - Pastry display.

ART. 9002/W5 - Mobile service unit.

Detail



ART. 9000/W5 - Pastry display.



EN_ Refrigerated display case in tempered glass and 18/10-AISI 304 mirror finish stainless steel. 220-240V - 50Hz. Temperature range +3 to +10°C.

- Insulation with ecological polyurethane cm 5;
- Height adjustable feet;
- Glass shelves;
- Air speed regulator;
- Cooling distribution with tube on each shelf;
- Heating distribution with air flow system;
- Magnetic sliding doors;
- Fan assisted cooling;
- Ecological freon;
- Height humidity levels;
- LED internal light;
- U.V. glued.

IT_ Vetrina refrigerata in vetro temperato e acciaio inossidabile lucidato a specchio 18/10-AISI 304. 220-240V - 50 Hz. Intervallo di temperatura da +3 a +10°C.

- Isolamento con poliuretano ecologico cm 5;
- Piedini regolabili in altezza;
- Ripiani in vetro;
- Regolatore della velocità dell'aria;
- Distribuzione del raffreddamento con tubo su ogni ripiano;
- Distribuzione del riscaldamento con sistema di flusso d'aria;
- Porte scorrevoli magnetiche;
- Raffreddamento ventilato;
- Freon Ecologico;
- Alti livelli di umidità;
- Luce interna a LED;
- Incollaggio U.V.

ES_ Vitrina refrigerada en vidrio templado y acero inoxidable 18/10-AISI 304 acabado espejo. 220-240V - 50Hz. Rango de temperatura +3 a +10°C.

- Aislamiento con poliuretano ecológico cm 5;
- Pies regulables en altura;
- Estantes de vidrio;
- Regulador de velocidad del aire;
- Distribución de enfriamiento con tubo en cada estante;
- Distribución de calefacción con sistema de flujo de aire.
- Puertas correderas magnéticas;
- Refrigeración asistida por ventilador;
- Freón ecológico;
- Altos niveles de humedad;
- LED de luz interna;
- U.V. pegados.

FR_ Vitrine réfrigérée en verre trempé et acier inoxydable 18/10-AISI 304 poli miroir. 220-240V - 50Hz. Plage de température +3 à +10°C.

- Isolation en polyuréthane écologique de 5 cm;
- Pieds réglables en hauteur;
- Étagères en verre;
- Régulateur de vitesse d'air;
- Distribution de refroidissement avec tube sur chaque étagère;
- Distribution de chauffage avec système de circulation d'air;
- Portes coulissantes magnétiques;
- Refroidissement assisté par ventilateur;
- Fréon écologique;
- Niveaux d'humidité en hauteur;
- Éclairage interne à LED;
- U.V. collé.

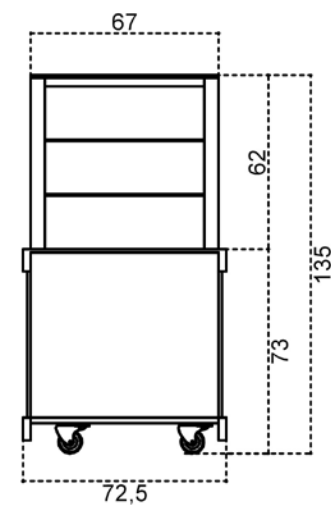
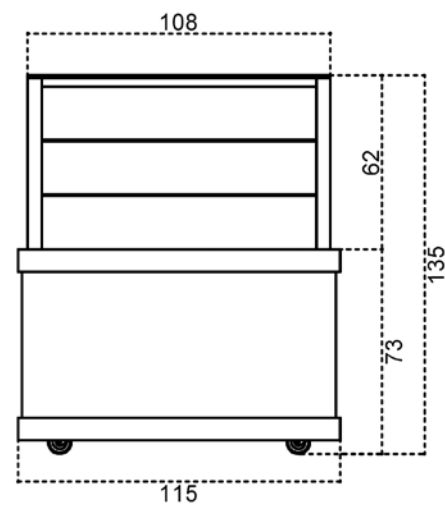


- ART. 9000/C1
- ART. 9000/W5
- ART. 9000/B2

Refrigerated display.



- IT_ Vetrina refrigerata.*
- ES_ Vitrina refrigerada.*
- FR_ Vitrine réfrigérée.*



Detail



EN_ Refrigerated display made of tempered glass and 18/10-AISI 304 stainless steel.

Supplied of condense water evaporation basin.

Insulation with injected CFC and HCFC-free polyurethane foam.

Ventilated cooling, controlled with digital thermostat.

Temperature range from +2 to +12°C.

IT_ Vasca refrigerata realizzata in vetro temperato e acciaio inossidabile 18/10-AISI 304.

Completo di bacinella di evaporazione dell'acqua di condensa.

Isolamento con schiuma poliuretanic iniettata esente da CFC e HCFC.

Raffreddamento ventilato, controllato con termostato digitale.

Intervallo di temperatura da +2 a +12°C.

ES_ Bañera refrigerada de vidrio templado y acero inoxidable 18/10-AISI 304.

Completo de tazón de evaporación de la agua condensada.

Aislamiento con CFC inyectado y espuma de poliuretano libre de HCFC.

Enfriamiento ventilado, controlado con termostato digital.

Rango de temperatura de +2 a +12°C.

FR_ Vitrine réfrigérée en verre trempé et acier inoxydable 18/10-AISI 304.

Fond arrondi du bac, réglable en hauteur et inclinable.

Isolation avec mousse de polyuréthane injectée sans CFC ni HCFC.

Refroidissement ventilé, contrôlé avec thermostat digital.

Plage de température de +2 à +12°C.



- ART. 9001/C1
- ART. 9001/W5
- ART. 9001/B2

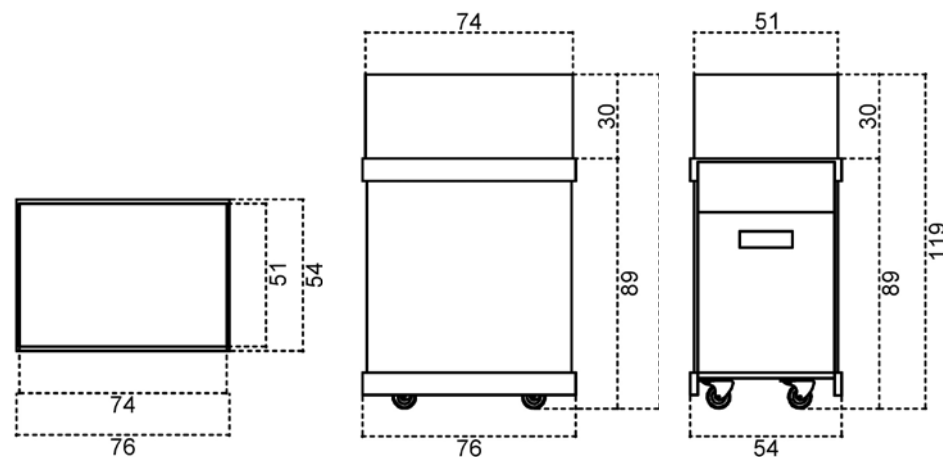
Refrigerated display case in tempered glass with U.V. gluing, equipped with sliding doors.



IT_ Teca refrigerata in vetro temperato con incollaggio U.V., dotata di porte scorrevoli.

ES_ Vitrina refrigerada de vidrio templado, pegada U.V., equipada de puertas corredizas.

FR_ Vitrine réfrigérée en verre trempé avec collage U.V., équipée de portes coulissantes.



LIFESTYLE MOVING EXPERIENCE

EN_ The diversified range of products Deagostini Inox aims to respect some essential manufacturing principles. Their indispensable functionality is harmoniously combined with a cutting-edge design, which never neglects the latest generation technology. This is how our products come to life beautiful, practical, durable and guaranteed “Made in Italy”.

IT_ La gamma diversificata dei prodotti Deagostini Inox si propone di rispettare alcuni principi fondamentali di manifattura. La loro imprescindibile funzionalità si accosta armoniosamente ad un design d'avanguardia, che mai tralascia la tecnologia di ultima generazione. Nascono così i nostri prodotti, belli da vivere, pratici, duraturi e garantiti “Made in Italy”.

ES_ La gama diversificada de los productos Deagostini Inox es creado para respetar algunos principios esenciales de manufactura. La loro imprescindible funcionalidad se acerca armoniosamente a un design de vanguardia, que nunca deja a medias la tecnología de última generación. Nacen así nuestros productos, bellos en vivirlos, practicos, y garantizado “Made in Italy”.

FR_ La gamme diversifiée de produits Dagostini Inox vise à respecter certains principes de fabrication fondamentaux. Leur essentielle fonctionnalité est harmonieusement combinée avec un design de pointe, qui ne néglige jamais les technologies de dernière generation. C'est ainsi que nos produits prennent vie, beaux, pratiques, durables et garantis “Made in Italy”.





SKILLS. DESIGN. PASSION.

EN_ Six collections of buffet systems, tradition of Deagostini Inox manufacturing, revisited and revolutionized to transform each device into a functional and design tool. The wide range available offers not only the essential tools of a buffet service, but also lots of solutions for hot and cold maintenance, with the chance of creating endless combinations of customization.

Our sales department will be happy to assist you in creating a customized project!

IT_ Sei collezioni di linee buffet, tradizione della manifattura Deagostini Inox, rivisitate e rivoluzionate per trasformare ogni dispositivo in uno strumento funzionale e di design. La vasta gamma a disposizione offre, non solo gli essenziali strumenti del servizio buffet, ma anche numerose soluzioni per il mantenimento del caldo e del freddo, con la possibilità di creare infinite combinazioni di personalizzazione.

Il nostro ufficio vendite sarà lieto di assistervi nella creazione di un progetto su misura!



Ask for our "Lifestyle" catalogue.

+LUX

EN_ Innovative materials combined with mirror finish stainless steel for a unique design, strong aesthetic appeal and sophisticated style.

IT_ Materiali innovativi accompagnati dall'acciaio inossidabile lucidato a specchio per un design unico, forte appeal estetico e stile raffinato.



SHINY STEEL

EN_ Stainless steel embellished by the shine of the mirror finish for a rigorous, clean and light collection. A modern design that does not forget the needs of professional comfort.

IT_ L'acciaio inossidabile impreziosito dalla finitura a specchio per una collezione rigorosa, pulita e leggera. Un design moderno che non prescinde dalle esigenze di comfort professionale.



TRUE STEEL

EN_ Reliability, durability and tradition. A modular and functional design with strict rules of attention to materials.

IT_ Affidabilità, durevolezza e tradizione. Un design componibile e funzionale con rigorose regole di attenzione ai materiali.



BLACK

EN_ Black wood, colour of elegance and refinement. Lava stone, a unique material in modern culinary innovation.

IT_ Il legno nero, colore di eleganza e raffinatezza. La pietra lavica, un materiale unico nell'innovazione culinaria moderna.



MY WOOD

EN_ A reinterpretation of wood in a contemporary and functional way, warm and passionate.

IT_ Una rivisitazione del legno in veste contemporanea e funzionale, calda e appassionata.



GLASSY

EN_ The glass give life to a fully customizable collection that can satisfy the needs of space and exposure.

IT_ Il vetro dà vita ad una collezione interamente personalizzabile che può soddisfare tutte le esigenze di spazio ed esposizione.



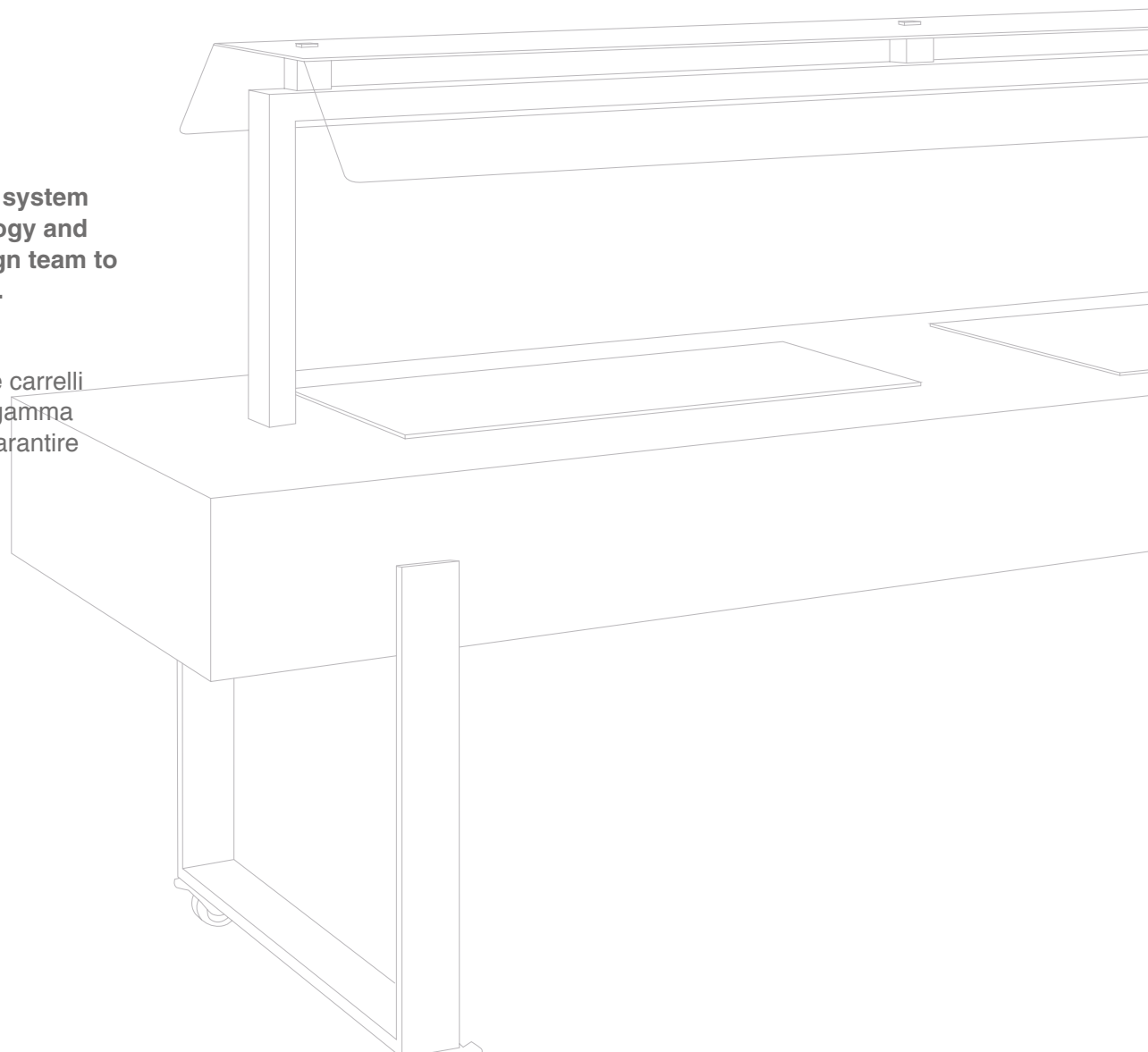
TECHNOLOGY. CUSTOMIZATION. DESIGN.

EN_ A dynamic and functional collection that completes the buffet system and trolley lines with continuity of materials, finishes, technology and design. A wide range of possible choices that allows our design team to guarantee customized solutions in terms of space and design. All the needs of our customers can be met.

IT_ Una collezione dinamica e funzionale che completa le linee buffet e carrelli con continuità di materiali, finiture, tecnologia e design. Una vasta gamma di scelte possibili che permette al nostro team di progettazione di garantire soluzioni personalizzate in termini di spazio e design. Tutte le esigenze dei nostri clienti possono essere soddisfatte.



Ask for our "Experience" catalogue.



TABLE

EN_ The interchangeable modules allow endless combinations with avant-garde technological applications and indispensable and intuitive options.

IT_ I moduli intercambiabili permettono infinite combinazioni dotate di applicazioni tecnologiche d'avanguardia ed optional indispensabili ed intuitivi.



LIVE COOKING & COCKTAIL STATION

EN_ Dynamic and functional, they represent a qualified product which guarantees all the features of professional kitchens and bar station.

IT_ Dinamiche e funzionali, rappresentano un prodotto qualificato a garantire tutte le caratteristiche di cucine e bar professionali.



CAST IRON COCOTTES

EN_ A new way of cooking without liquids and dressings which keeps intact the food's flavour.

IT_ Un nuovo modo di cucinare senza liquidi e condimenti che mantiene intatto il sapore dei cibi.

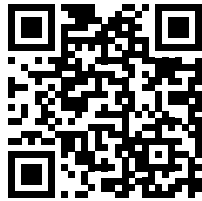


COUNTER

EN_ A multifunctional product that in addition to maintaining heat and cold, can become, with just a few gestures, a modern and elegant furnishing accessory.

IT_ Un prodotto multifunzionale che oltre al mantenimento del caldo e del freddo, può diventare, con pochi gesti, un moderno ed elegante complemento d'arredo.





Ask for our Lifestyle catalogue or find it here.





Many thanks to:

Villa Nigra, Miasino - Parco le Cicogne, Barengo - Hotel Cortese, Armeno - Hotel San Rocco, Orta San Giulio - Calathea, Pettenasco.

EN_ Deagostini Inox S.r.l. reserves the right to make any changes to its products deemed useful for the qualitative improvement of the same, both dimensional and structural. Sales conditions are available upon request.

All parts and materials with food contact have been tested and approved for food contact.

All rights reserved - © Deagostini Inox S.r.l.

IT_ Deagostini Inox S.r.l. si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti qualsiasi modifica ritenuta utile al miglioramento qualitativo degli stessi, sia dimensionale che strutturale. Le nostre condizioni commerciali sono disponibili su richiesta.

Tutti i componenti ed i materiali a contatto con gli alimenti sono stati testati e approvati come idonei ad uso alimentare.

Tutti i diritti riservati - © Deagostini Inox S.r.l.



DEAGOSTINI INOX S.R.L.

Via Comoli, 93/A
28887 Omegna (VB) - ITALY

+39 0323 862804

+39 0323 862991

info@deagostini-inox.it

www.deagostini-inox.com

